



Projekt nr RPLD.11.03.01-10-0041/16 „Kulinarne dziedzictwo Polski w kontekście integracji europejskiej” współfinansowany ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Łódzkiego na lata 2014-2020

Zespół Szkół Gastronomicznych

ul. Sienkiewicza 88

90-357 Łódź

NIP 725-12-58-395

Tel. (42) 6361233

Łódź dni 19.03.2019r.

ZAPYTANIE OFERTOWE

Zespół Szkół Gastronomicznych w Łodzi, ul. Sienkiewicza 88, 93-157 Łódź w związku z przystąpieniem, do realizacji Projekt nr RPLD.11.03.01-10-0041/16 „Kulinarne dziedzictwo Polski w kontekście integracji europejskiej” współfinansowany ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Łódzkiego na lata 2014-2020 zaprasza do złożenia oferty na dostawę **sprzętu gastronomicznego**

Termin realizacji zamówienia :

a) do 20.04.2019r.

Projekt nr RPLD.11.03.01-10-0041/16 „Kulinarne dziedzictwo Polski w kontekście integracji europejskiej” współfinansowany ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Łódzkiego na lata 2014-2020

Przedmiot zamówienia:

	NAZWA PRODUKTÓW	JEDNOSTK A MIARY	CENA NETTO/szt	CENA BRUTTO/szt
1	<p>zmywarko wyparzarka uniwersalna</p> <p>Opis produktu:</p> <ul style="list-style-type: none"> • profesjonalna zmywarka z funkcją wyparzania • sterownie elektromechaniczne • czytelne i trwałe oznakowanie na panelu sterowania / odpowiednio pochylony panel zapewniający komfort pracy • przystosowana do mycia talerzy, szkła, tac i pojemników GN 1/1 • minimalna wysokość mytego naczynia 320 mm • precyzyjny dozownik płynu nablyszczającego • cykl mycia 120 s lub 180 s • wydajność koszy na godzinę - 30/h; 24/h • pompa zrzutowa i/lub pompa wspomagająca płukanie • kontrolki temperatury pracy bojlera i komory • 2 pary ramion myjąco-płuczających (górze/dół) • zużycie wody 2,5 l/cykl • moc grzałki komory - 2 kW • moc grzałki bojlera - 3 kW lub 4,5 kW • kosz 500x500 mm • w komplecie 3 kosze: do talerzy, uniwersalny, do szkła oraz pojemnik na sztućce • uniwersalny system zasilania umożliwiający konfigurację napięcia zasilającego 230 lub 400 V • urządzenie powinno posiadać zamontowany uzdatniacz wody • płyn do mycia i nablyszczania w cenie • wysokość komory wsadowej ~370 	2 szt.		

	<p>mm</p> <ul style="list-style-type: none"> • zmywarka powinna być zamontowana na podstawie wraz z półautomatycznym zmiękczaczem wody <p>Materiał wykonania : stal nierdzewna</p> <ul style="list-style-type: none"> • Moc grzałki bojlera : 3/4.5 kW • Moc elektryczna : 3.4/4.9 kW • Moc zainstalowana : 5.4/6.9 kW • Napięcie - U : 230/400 V • Szerokość - W : 565 mm • Głębokość - D : 665 mm • Wysokość - H : 835 mm • Długość cyklu pracy : 120/180 sek 			
2	<p>Piec konwekcyjno-parowy</p> <p>Dane techniczne:</p> <ul style="list-style-type: none"> - wykonanie ze stali nierdzewnej (wg DIN 1.4301) - pojemność: 6xGN1/1 lub 12xGN1/2 - wydajność (dzienna liczba posiłków): 30÷80 - wzdłużny układ prowadnic: GN1/1, GN1/2, GN2/3, GN1/3, GN2/8 - podłączenie wody/odpływ: ¾" / 50 mm - waga: max 110 kg - moc całkowita: max 11 kW - zasilanie: 400 V <p>Rodzaje pracy i wyposażenie:</p> <ul style="list-style-type: none"> • <i>iCookingControl</i> z 7 trybami pracy: <ul style="list-style-type: none"> - Mięso - Drób - Ryby - Dodatki - Potrawy jajeczne - Wypieki - Finishing® <ul style="list-style-type: none"> • Tryb konwekcyjno-parowy z 3 rodzajami pracy - para 30-130°C - gorące powietrze 30-300°C - kombinacja pary i gorącego powietrza 30-300°C <ul style="list-style-type: none"> • CareControl - automatyczny system czyszczenia i pielęgnacji komory i generatora pary • <i>HiDensityControl</i>® - opatentowana, wysokowydajna, dynamiczna cyrkulacja powietrza i rozprowadzanie energii w komorze gotującej • <i>iLevelControl (iLC)</i> - załadunki mieszane z indywidualnym nadzorem 	1 szt.		

każdego wsadu w zależności od rodzaju i wielkości załadunku oraz częstotliwości otwierania drzwi. iLC-Messenger informuje o aktualnym, automatycznym dostosowaniu procesu przyrządzania potraw

- Clima Plus Control® - pomiar z dokładnością do 1% wilgotności, nastawy wilgotności i sterowania wilgotnością
- Automatyczne procesy Finishing® do bankietów na talerzach, bufetu, obsługi á la carte itd.
- Gotowanie ΔT do delikatnego przyrządzania dużych sztuk mięsa
- Przyrządzanie potraw w niskich temperaturach i przez noc
- Czujnik temperatury rdzenia z 6-punktowym pomiarem
- Kolorowy wyświetlacz TFT z ekranem dotykowym i intuicyjną symboliką upraszczającą obsługę
- Możliwość zaprogramowania 1200 programów (do 12 kroków każdy)
- 5 programowanych prędkości wentylatora
- Nawilżanie ustawiane na 3 poziomach
- 5 poziomów garowania (programowane)
- Cool Down - szybkie i bezpieczne schładzanie komory urządzenia
- Programowanie automatycznego startu urządzenia z uwzględnieniem daty i czasu
- Skala temperatury w °C lub °F (do wyboru)
- Wbudowany, automatycznie zwijany spryskiwacz ręczny z funkcją odcinania wody i płynną regulacją strumienia
- ServiceDiagnoseSystem (SDS) - automatyczne wyświetlanie komunikatów serwisowych
- Wysokowydajny generator pary z automatycznym poborem wody
- Automatyczne odparowanie kondensatu
- Dopływ energii sterowany zależnie od potrzeb
- Odśrodkowe, nie wymagające filtra odprowadzenie tłuszczu
- Drzwi z podwójną szybą, wentylowaną przestrzenią między szybami
- Rynienka na skropliny w drzwiach ze stałym odpływem
- Blokada otwartych drzwi przy 120°/180°

	<ul style="list-style-type: none"> • Pozbawiona fug, higieniczna komora gotująca z zaokrąglonymi narożami • Halogenowe oświetlenie komory z termoodpornym szkłem Ceran • Złącze USB do transmisji danych HACCP lub do aktualizacji oprogramowania • Ogranicznik temperatury dla generatora pary i gorącego powietrza • Nóżki z regulacją wysokości • ustawienie na stole • Montaż pieca 			
3	<p>Urządzenie wielofunkcyjne typu termomix</p> <p>Silnik: Bezobsługowy silnik reluktancyjny o mocy znamionowej 500 W</p> <p>Prędkość obrotów płynnie regulowana</p> <p>od 100 obr./min do ponad 10 000 obr./min (delikatne mieszanie 40 obr./min)</p> <p>Specjalne ustawienie prędkości (tryb zmienny) do przygotowywania ciasta</p> <p>Specjalna funkcja zabezpieczająca: elektroniczne zabezp. przed przeciążaniem silnika</p> <p>System grzewczy</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pobór mocy ok. 1000 W • Ochrona przed przegrzewaniem <p>Zintegrowana waga</p> <ul style="list-style-type: none"> • Zakres pomiarowy od 5 g do 3000 g z dokładnością do 5 g (maksymalnie 6 kg) <p>obudowa</p> <ul style="list-style-type: none"> • Wysokiej klasy tworzywo, przeznaczone do kontaktu z żywnością <p>naczynie miksujące:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Wykonana ze stali nierdzewnej, • ze zintegrowanym systemem • grzewczym i czujnikiem temperatury • Pojemność nie mniej niż 2,2 litra <p>moc przyłączeniowa</p> <ul style="list-style-type: none"> • 240 V • Maksymalny pobór mocy ok.1500 W 	1 szt		

Projekt nr RPLD.11.03.01-10-0041/16 „Kulinarne dziedzictwo Polski w kontekście integracji europejskiej”
współfinansowany ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach Regionalnego Programu
Operacyjnego Województwa Łódzkiego na lata 2014-2020

1. Zamawiający udzieli zamówienia Wykonawcy, który zaoferuje najniższą cenę brutto za całe zadanie. Cena powinna być wyrażona w złotych polskich.
2. Wykonawca dostarczy produkty do siedziby zamawiającego na koszt własny.
3. Informacja o oświadczeniach i dokumentach, jakie mają dostarczyć Wykonawcy w celu potwierdzenia spełnienia warunków udziału w postępowaniu

Zamawiający wymaga, by każda oferta zawierała minimum następujące dokumenty:

- 1) ofertę cenową podpisaną przez Wykonawcę.

4. Kryteria oceny oferty:

Przy wyborze oferty Zamawiający będzie kierował się następującymi kryteriami:

- a) cena 100% - oceniana będzie cena brutto

6. Opis sposobu obliczania ceny oferty

- a) Wykonawca określi wynagrodzenie jako cenę netto/brutto za pojedyncze artykuły wymienione w Załączniku nr 1 do niniejszego Zapytania.
- b) Wartość cenową należy wpisać z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku w PLN,
- c) Cena musi obejmować całkowity koszt ponoszony przez zamawiającego (w tym koszt dostawy)

7..Dzielenie zamówienia

- a) Nie dopuszcza się dzielenia wykonania zamówienia pomiędzy różnych wykonawców

8. Zamawiający zastrzega sobie prawo odstąpienia od podpisania umowy z wybranym wykonawcą w sytuacji braku zatwierdzenia planu finansowego.

9. Informacja o sposobie porozumiewania się Zamawiającego z Wykonawcami oraz przekazywania oświadczeń i dokumentów

Oferty należy składać w Zespole Szkół Gastronomicznych lub przesłać na adres ul. Sienkiewicza 88, 90-357 Łódź



Unia Europejska
Europejski Fundusz Społeczny



Projekt nr RPLD.11.03.01-10-0041/16 „Kulinarne dziedzictwo Polski w kontekście integracji europejskiej”
współfinansowany ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach Regionalnego Programu
Operacyjnego Województwa Łódzkiego na lata 2014-2020

email: gastronomik@zsg.elodz.edu.pl lub faksem na nr 42 636 12 33 w terminie
do dnia 18.03.2019 r. do godziny 8.00

Szczegółowych informacji w zakresie zamówienia udzieli: Dorota Andrzejewska



Telefon: (42) 6361233



Email: gastronomik@zsg.elodz.edu.pl

10. Zamawiający dokona otwarcia ofert w dniu 22.03.2019r.

11. Jeżeli Wykonawca, którego oferta została wybrana uchyli się od zawarcia umowy,
Zamawiający wybierze ofertę najkorzystniejszą spośród pozostałych ofert, bez
przeprowadzania ich ponownej oceny.

12. Termin przelewu 14 dni.