

1. Zamawiający: Szkoła Podstawowa nr 10 im. Orła Białego w Sosnowcu.
2. Podstawa prawna: Ustawa z dnia 11 września 2019 r. Prawo zamówień publicznych (tekst jednolity - Dz. U. z 2021 r. poz. 1129).
3. Przedmiot i zakres zamówienia: Przedmiotem zamówienia jest dostawa, montaż, uruchomienie i szkolenie personelu kuchni z obsługi sprzętu gastronomicznego do kuchni szkolnej o następujących parametrach (lub wyższych):
  - a) stół ze zlewem 2 komorowym i półką ze stali nierdzewnej:  
wymiary: 1380x600x850mm
  - b) basen jednokomorowy ze stali nierdzewnej:  
wymiary: 900x600x850mm
  - c) patelnia uchylna, elektryczna, 6.3 kW:
    - przeznaczona do smażenia i duszenia potraw,
    - ręczny przechył misy w celu zlewania oleju,
    - płynna regulacja temperatury,
    - termostat bezpieczeństwa z manualnym resetem,
    - obudowa i misa wykonana ze stali nierdzewnej,
    - wydajność ok. 100 kotletów/h,
    - pojemność misy ok. 40 l.,
    - okres gwarancji – 24 miesiące,
  - d) piec konwekcyjno-parowy, manualny:
    - manualny, intuicyjny panel sterowania, klamka drzwi z prawej strony,
    - alarm na koniec cyklu pracy,
    - wyłącznik drzwiowy,
    - wewnętrzne oświetlenie LED,
    - przyłącze wody 3/4 cala,
    - regulacja wilgotności od 0 do 100 %,
    - regulacja czasu od 0–120 minut i tryb non-stop,
    - komin sterowany manualnie,
    - odległość między prowadnicami ~ 67 mm,
    - rozmiar komory 620x405x545 mm,
    - sygnalizacja Led - temp., czas i nawilżania,
    - rewers wentylatora,
    - podwójna, bezpieczna szyba,
    - moc elektryczna (kW) 10.2,
    - wysokość – 830 mm,
    - głębokość – 860 mm,
    - szerokość – 790 mm,
    - drzwi otwierane na lewo,
    - temperatura min. (°C) 50,
    - temperatura max. (°C) 250,
    - ilość półek (szt.) 7,
    - zasilanie prąd,
    - poziom głośności (dB) ~70,
    - napięcie - U (V) 400,

- okres gwarancji – 24 miesiące,
- e) podstawa pod piec konwekcyjno - parowy:
  - wysokość – 650 mm,
  - głębokość – 645 mm,
  - szerokość – 704 mm,
- f) zestaw prysznicowy:
  - wąż długości 200 cm,
  - podłączenie 1/2",
- g) pojemniki gastronomiczne przystosowane do pieca konwekcyjno - parowego:
  - emaliowane 530x325x40mm,
  - ze stali nierdzewnej 530x325x40mm,
  - ze stali nierdzewnej perforowane 530x325x40mm - komplet 14 szt.,
- h) zmiękczac wody:
  - przeznaczony do zmywarek, pieców konwekcyjno -parowych, ekspresów do kawy oraz kostkarek,
  - sterowanie półautomatyczne - proces regeneracji inicjowany przez naciśnięcie przycisku regeneracji,
  - pojemność złoża 8 l,
  - moc elektryczna 18 kW,
  - moc elektryczna - P (W) 18,
  - napięcie - U (V) 230,
  - wysokość - 500 mm,
  - głębokość - 420 mm,
  - szerokość - 180 mm,
  - okres gwarancji – 12 miesięcy,
- i) okap przyścienny ze stali nierdzewnej z łapaczami tłuszczu:
  - wymiary: 1800x1000x450 mm,
  - okres gwarancji – 24 miesiące,
- j) okap przyścienny ze stali nierdzewnej z łapaczami tłuszczu:
  - wymiary: 2700x800x450mm,
  - okres gwarancji – 24 miesiące,
- k) taboret gazowy - 2 szt.:
  - konstrukcja wykonana ze stali nierdzewnej,
  - wyposażony w palnik 9kW (dwukoronowy),
  - płomień pilotowy,
  - zabezpieczenie przeciwwyptywowe,
  - redukcja mocy palników do 1/3 (płomień oszczędnościowy),
  - przystosowany do dużych garnków od 50 do 100l,
  - regulowane nóżki ~ 20 mm,
  - przystosowane do gazu G20(2E;2H) 20 mbar,
  - zasilanie gaz,
  - wysokość – 380 mm,
  - głębokość – 605 mm,
  - szerokość – 565 mm,
  - moc gazowa (kW) 9,
  - okres gwarancji – 24 miesiące,
- l) stół z półką ze stali nierdzewnej
  - wymiary: 1000x400x850 mm

- ł) stół z półką ze stali nierdzewnej:
  - wymiary: 1160x600x850 mm,
- m) stół z półką ze stali nierdzewnej:
  - wymiary: 1200x600x850 mm,
- n) stół z półką ze stali nierdzewnej:
  - wymiar: 1400x600x850 mm,
- o) stół z półką ze stali nierdzewnej:
  - wymiary: 1600x600x850 mm,
- p) stół z półką ze stali nierdzewnej:
  - wymiary: 1800x600x850 mm,
- r) obieraczka do ziemniaków z osadnikiem obierzyn:
  - wymiary: 450x530x1040 mm,
  - jednorazowy wsad: 5 ÷ 7 kg,
  - teoretyczna wydajność: 150 ÷ 230 kg/h,
  - zasilanie: 3 N ~ 400 V, 50 Hz,
  - znamionowy pobór mocy: 0,55 kW,
  - moc silnika: 0,37 kW,
  - minutnik: 0 ÷ 15 min + stałe włączenie,
  - przyłącze wody z zaworem elektromagnetycznym,
  - talerz ścierny: 1 szt.,
  - boczne okładziny ścierne,
  - osadnik obierzyn,
  - odprowadzenie do kanalizacji,
  - okres gwarancji – 24 miesiące,
- s) naświetlacz szufladowy ze stali nierdzewnej:
  - urządzenie z lampami UV do powierzchniowej dezynfekcji jaj i noży (jednorazowo 30 sztuk jaj lub 15 sztuk noży o długości do 320 mm x 350 i wysokości do 40 mm),
  - czas naświetlania (sterylizacji): 150 sekund,
  - automatyczne wyłączenie lamp przy otwarciu szuflady,
  - kratka wykonana ze stali chromowanej,
  - napięcie - U (V) 230,
  - wysokość - H (mm) 280,
  - głębokość - D (mm) 430,
  - szerokość - W (mm) 425,
  - moc elektryczna (kW) 0.05,
  - okres gwarancji – 12 miesięcy,
- t) stół ze zlewem ze stali nierdzewnej:
  - wymiary: 800x600x850 mm,
- u) zmywarka z funkcją wyparzania (zmywarko-wyparzarka), uniwersalna, dozownik płynu myjącego:
  - sterownie elektromechaniczne,
  - przystosowana do mycia talerzy, szkła, tac i pojemników,
  - maksymalna wysokość mytego naczynia 320 mm,
  - precyzyjny jelitkowy dozownik płynu myjącego i nabtyszczającego,
  - 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-płuczących (górną/dół),
  - zużycie wody 2,5 l/cykl,
  - moc grzałki komory - 2 kW,
  - moc grzałki bojlera - 3 kW lub 4,5 kW,
  - kosz 500x500 mm,
  - 3 kosze: do talerzy, uniwersalny, do szkła oraz pojemnik na sztućce,
  - uniwersalny system zasilania umożliwiający konfigurację napięcia zasilającego lub 400 V,
  - opcjonalnie możliwość zastosowania filtra powierzchniowego,
  - urządzenie powinno posiadać zamontowany uzdatniacz wody,
  - wysokość komory wsadowej ~370 mm,
  - długość cyklu pracy (sek) 120/180,
  - moc elektryczna (kW) 3.4/4.9,
  - moc zainstalowana (kW) 5.4/6.9,
  - moc grzałki bojlera (kW) 3/4.5,
  - napięcie - U (V) 230/400,
  - napięcie - U (V) 400/230,
  - materiał wykonania stal nierdzewna,
  - wysokość – 835 mm,
  - głębokość – 680 mm,
  - szerokość – 565mm,
  - okres gwarancji – 24 miesiące,
- w) szafka przelotowa ze stali nierdzewnej:
- wymiary: 1140x400x850mm,
- y) regał 4- półkowy ze stali chromowanej:
- mocowanie półek z regulowaną wysokością,
  - udźwig jednej półki regału do 200 kg,
  - materiał wykonania stal chromowana,
  - wysokość – 1800 mm,
  - głębokość – 455 mm,
  - szerokość – 910 mm,
  - okres gwarancji – 24 miesiące.

Termin wykonania zamówienia: 26.08.2022 r.

1. Kryterium oceny ofert: cena 100%.
2. Opis sposobu przygotowania oferty:  
Zamawiający prosi o przygotowanie oferty w następujący sposób:  
Cena oferty powinna zawierać wszystkie niezbędne elementy potrzebne do całkowitego wykonania przedmiotowego zadania.
3. Określenie miejsca i terminu składania ofert: Oferty prosimy składać do dnia 27.06.2022 r. w sekretariacie szkoły lub przesłać na adres mailowy: [sp10@sosnowiec.edu.pl](mailto:sp10@sosnowiec.edu.pl) z tytułem „Dostawa i montaż, uruchomienie i szkolenie personelu kuchni z obsługi sprzętu gastronomicznego do kuchni szkolnej”.

DYREKTOR  
Szkoły Podstawowej nr 10  
im. Orła Białego  
w Sosnowcu  
  
mgr Małgorzata Wierzbicka