Miasto Rybnik

Szkoła Podstawowa z Oddziałami Integracyjnymi nr 18
im. Jana Brzechwy w Rybniku ul. Lompy 6 44-253 Rybnik
e-mail: sp18@miastorybnik.pl tel. 32 42 20 287, 32 42 20 220

 Rybnik, dnia 08 grudnia 2023 r.

**Zaproszenie do składania ofert**

Zapraszamy do udziału w postępowaniu prowadzonym w trybie zapytania ofertowego na:
**Dostawa pieca konwekcyjno-parowego elektrycznego z podstawą**

**oraz wyposażeniem na potrzeby Szkoły Podstawowej z Oddziałami Integracyjnymi nr 18 im. Jana Brzechwy w Rybniku.**

**I. Opis przedmiotu zamówienia:**

1. Przedmiotem zamówienia jest dostawa wyposażenia na potrzeby Szkoły Podstawowej z Oddziałami Integracyjnymi nr 18 im. Jana Brzechwy w Rybniku
2. Kody CPV:
42214100-0 Piece kuchenne,
39221000-7 Sprzęt kuchenny.

3. Rodzaj zamówienia: dostawa.4. Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia: dostawa pieca konwekcyjno-parowego elektrycznego z podstawą oraz wyposażeniem na potrzeby Szkoły Podstawowej z Oddziałami Integracyjnymi nr 18 im. Jana Brzechwy w Rybniku zgodnie z poniższym zestawieniem:

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| ***Lp.*** | **Asortyment** | **Opis/minimalne parametry** | **J.m** | **Ilość** |
| 1. | Piec konwekcyjno-parowy elektryczny | * Wymiary (dł; szer; wys) : 85x89x117 cm
* Zasilanie : 400 V
* Waga : 142 kg
* Moc : 24 kW
* Wsad : 11 GN 1/1
* Wytwarzanie pary : bojlerowe+natrysk
* Odległość między półkami : 7 cm
* Możliwość pieczenia konwekcyjnego, gotowania na parze oraz pieczenia konwekcyjnego z zaparowaniem – Combi
* Możliwość pracy z sondą
* Możliwość pracy w zakresie od 30°C do 280°C
* Technologia ACT, pozwalająca na automatyczną kontrolę i regulację parametrów cyklu pracy pieca oraz obniżenie zużycia energii
* Manualne oraz programowane ustawienia trybów pracy
* Fabryczne programy obróbki
* Funkcja MYCOOKBOOK przeznaczona do zapisywania programów w wybranych folderach
* Manualny i automatyczny system nagrzewania wstępnego do temperatury powyżej 300°C
* Możliwość zapisana programów w 10 krokach
* Funkcja HOLD pozwalająca na wstrzymanie procesu
* Możliwość zapisu programów wraz ze zdjęciami potraw
* Możliwość zapisu i eksportu danych HACCP
* Złącze USB
* Zintegrowany moduł WIFI
* System autodiagnostyki
* Możliwość pracy wielopunktowej sondy rdzenia w trybie Delta T
* System Cooc&Go umożliwiający jednoczesną obróbkę produktów z różnymi czasami trwania
* System szybkiego schładzania komory
* Możliwość prowadzenia regeneracji potraw
* Specjalny cykl przeznaczony do wyrastania ciasta
* System ręcznego dodawania zaparowania w trakcie trwania procesu
* System szybkiego zaparowania dzięki zastosowaniu wytwornicy pary
* Programowany system FCS pozwalający na wymuszone usuwanie nadmiaru pary z komory pieca
* Technologia SCS, pozwalająca na kontrolowane usuwanie nadmiaru pary z komory pieca
* Siedem prędkości wentylatora
* Prędkość pulsacyjna umożliwiająca pieczenie delikatnych produktów cukierniczych
* 3-sonda rdzenia
* Zintegrowany syfon odpływu wody
* Regulowane nóżki
* Możliwość ustawiania urządzeń na sobie
* Łatwy w demontażu system prowadnic na pojemniki
* Możliwość zmiany kierunku otwarcia drzwi
* Podwójna szyba drzwi komory wykonana z niskoemisyjnego rodzaju szkła
* System natychmiastowego zatrzymania wentylatorów po otwarciu drzwi
* Prysznic na zwijaku
* System automatycznego mycia (4+1 cykli)
* Automatyczny system płukania i odkamieniania wytwornicy pary
* Zintegrowany pojemnik na płyn myjący i odkamieniacz
* Funkcja dodawania detergentu przy sprawdzaniu statusu cyklu mycia

Wymagania dodatkowe:* montaż urządzenia,
* rozruch techniczny i technologiczny,
* szkolenie personelu,
* gwarancja 24 miesiące od daty rozruchu.
 |  szt. | 1 |
| 2. | Podstawa pod piec | Podstawa otwarta do pieców konwekcyjno-parowych wykonana ze stali nierdzewnej.Dane techniczne* Wymiary (dł; szer; wys) : 83x85x72 cm
* Gwarancja : 12 miesięcy
 | szt. | 1 |
| 3. | Pojemnik gastronomiczny GN 1/1 o głębokości 10 cm | * Wymiary (dł; szer; wys) : 53x32.5x10 cm
* Głębokość : 10 cm
* Typ pojemnika : GN 1/1
* Wykonany ze stali nierdzewnej
* Grubość stali 0,6 mm
* Zaokrąglone narożniki
* Gwarancja : 12 miesięcy
 | szt. | 10 |
| 4. | Pojemnik gastronomiczny GN 1/1 o głębokości 20 cm | * Wymiary (dł; szer; wys) : 53x32.5x20 cm
* Głębokość : 20 cm
* Typ pojemnika : GN 1/1
* Wykonany ze stali nierdzewnej.
* Grubość stali 0,7 mm
* Zaokrąglone narożniki
* Gwarancja : 12 miesięcy
 | szt. | 5 |
| 5. | Ruszt stalowy 1/1 GN | * Wymiary (dł; szer; wys) : 53x32.5 cm
* Gwarancja : 12 miesięcy
 | szt. | 1 |
| 6. | Zmiękczacz do wody półautomatyczny | * Wymiary (dł; szer; wys) : 19.5x36x51 cm
* Zasilanie : 230 V
* Waga : 8 kg
* Rodzaj urządzenia : uniwersalny
* Ciśnienie robocze : 1.5-6 bar
* Gwarancja : 12 miesięcy
 | szt. | 1 |
| 7. | Tabletki solne do systemów uzdatniania wody  | * Opakowanie 25 kg
* Parametry techniczne:
	+ NaCl: 99.10% – 99.90%
	+ Ph 1% r-n: 6.3÷8.0
	+ Współczynnik twardości: 250 – 349 N/cm2
	+ Ścieralność: 0,5%
	+ Substancje nierozpuszczalne w wodzie : 0,002%
	+ Zawartość wapnia: 0,002%
	+ Zawartość żelaza: 0,003%
	+ Zawartość magnezu: 0,001%
	+ Zawartość siarczanów: 0,12%
	+ Wilgotność: 0,03%
* Właściwości fizykochemiczne:
	+ Wartości siły nacisku xy, w momencie zgniotu tabletki (t.) 6 < xy < 9;
	+ Siła zgniotu w chwili kruszenia tabletki wynosi średnio 85kg / 1sztukę;
	+ Do produkcji soli w tabletkach używane są maszyny, które w pełni gwarantują odpowiednie ciśnienie jej prasowania;
	+ Sól używana do produkcji tabletek jest zwykłą solą warzoną spożywczą, nie zawierającą jodu ani antyzbrylacza;
 | szt. | 1 |
| 8. | Profesjonalny płyn do mycia pieców konwekcyjno-parowych | * Pojemność : 1 l
* Gwarancja : 12 miesięcy
 | szt. | 1 |

**Ogólne informacje:**1) Wykonawca zobowiązany jest dostarczyć Zamawiającemu przedmiot

 zamówienia sprzętowo skonfigurowany oraz gotowy do eksploatacji.
2) Dla wyspecyfikowanych urządzeń podane parametry są wartościami

 minimalnymi, każdy sprzęt o parametrach lepszych, wyższych od

 wyspecyfikowanych spełnia wymagania określone przez Zamawiającego.
3) Zamawiający dopuszcza rozwiązania równoważne z opisywanym. Wskazanie
 równoważności oferowanego przedmiotu zamówienia spoczywa na

 Wykonawcy. Jeżeli użyto do opisania przedmiotu zamówienia oznaczeń lub

 parametrów wskazujących konkretnego producenta, konkretny produkt lub

 wskazano znaki towarowe, patenty lub pochodzenie, Zamawiający dopuszcza

 zastosowanie produktów równoważnych, przez które należy rozumieć produkty

 o parametrach nie gorszych od przedstawionych w opisie przedmiotu

 zamówienia co produkty określone w opisie przedmiotu zamówienia.

 Wykonawca, który złoży ofertę na produkty równoważne, musi do oferty

 załączyć dokładny opis oferowanych produktów, z którego wynikać będzie

 zachowanie warunków równoważności. W przypadku złożenia oferty

 równoważnej (dotyczy również sprzętu wyższej klasy), składający ofertę ma

 obowiązek wykazania zgodności produktów poprzez porównanie parametrów

 oferowanych produktów z parametrami przedmiotu zamówienia.
4) Wykonawca zapewnia, że przedmiot zamówienia jest nowy,

 pełnowartościowy, dopuszczony do użytku zgodnie z obowiązującymi przepi-

 sami prawa oraz wolny od wad fizycznych i prawnych. Urządzenia muszą być

 dostarczone Zamawiającemu w oryginalnych opakowaniach fabrycznych

 zabezpieczających przed uszkodzeniem w trakcie transportu i składowania,

 z załączonymi kartami gwarancyjnymi i instrukcjami obsługi w języku polskim.
5) Całość dostarczanego sprzętu musi pochodzić z oficjalnego kanału dystrybucji

 producenta na terenie Polski.
6) Wykonawca zobowiązuje się dostarczyć przedmiot umowy do siedziby

 Zamawiającego do miejsca wskazanego przez Zamawiającego w dniu i

 godzinach ustalonych z Zamawiającym.
7) Koszt transportu przedmiotu umowy ponosi Wykonawca.
8) Wykonawca zobowiązany jest do ponoszenia odpowiedzialności za braki

 i wady powstałe w czasie transportu towaru oraz ponoszenia wynikających

 z tego tytułu wszelkich skutków prawnych.
9) Zamawiający dopuszcza możliwość składania ofert częściowych.

**II. Warunki udziału w postępowaniu:**
1. Zdolność do występowania w obrocie gospodarczym.
O udzielenie zamówienia publicznego mogą ubiegać się wykonawcy, którzy spełniają warunki dotyczące posiadania zdolności do występowania w obrocie gospodarczym. Zamawiający nie określa warunku w tym zakresie.
2. Sytuacja ekonomiczna lub finansowa.
 O udzielenie zamówienia publicznego mogą ubiegać się wykonawcy, którzy spełniają warunki dotyczące sytuacji ekonomicznej lub finansowej. Zamawiający nie określa warunku w tym zakresie.
3. Zdolność techniczna lub zawodowa.
 O udzielenie zamówienia publicznego mogą ubiegać się wykonawcy, którzy spełniają warunki dotyczące zdolności technicznej lub zawodowej. Zamawiający nie określa warunku w tym zakresie.
4. Uprawnienia do prowadzenia określonej działalności gospodarczej lub zawodowej, o ile wynika to z odrębnych przepisów.
O udzielenie zamówienia publicznego mogą ubiegać się wykonawcy, którzy spełniają warunki dotyczące posiadania uprawnień do prowadzenia określonej działalności gospodarczej lub zawodowej, o ile wynika to z odrębnych przepisów. Zamawiający nie określa warunku w tym zakresie.

**III. Warunki i termin realizacji zamówienia:**1. Termin dostarczenia przedmiotu zamówienia: **do** **31.12.2023 r.**2. Zamawiający nie będzie udzielać zaliczek na realizację zamówienia.
3. Wszelkie rozliczenia związane z realizacją zamówienia, którego dotyczy niniejsze zamówienie, dokonywane będą w PLN.
4. Termin wystawienia faktury za zamówione towary: **do 20.12.2023 r.**5 .Termin płatności ustala się na 14 dzień od daty otrzymania przez Zamawiającego prawidłowo wystawionej faktury.

**IV. Opis sposobu przygotowania oferty.**

Oferent powinien przygotować ofertę, poprzez wypełnienie:
Załącznika nr 1 – formularz oferty,

Załącznika nr 2 – oświadczenia.

**V. Miejsce oraz termin składania ofert.**1. Oferta powinna być złożona u Zamawiającego **do 15.12.2023 r. do godziny 10:00.**

2. Ofertę należy złożyć:a) elektronicznie na adres: **sp18@miastorybnik.pl** (w formie podpisanych i opieczętowanych załączników – przez osoby do tego upoważnione).
3. Oferty złożone po terminie nie będą rozpatrywane.
4. Oferent może przed upływem terminu składania ofert zmienić lub wycofać swoją ofertę.
5. W toku badania i oceny ofert Zamawiający może żądać od oferentów wyjaśnień dotyczących treści złożonych ofert.

**VI. Informacje dotyczące wyboru najkorzystniejszej oferty.**1. Zamawiający dokona oceny ważnych ofert na podstawie następujących kryteriów:
1. cena 100%
2. Wyniki i wybór najkorzystniejszej oferty zostanie ogłoszony **do 15.12.2023 r. :**
na stronie internetowej pod adresem: <http://sp18.bip.edukacja.rybnik.eu/>

**VII. Informacja dotycząca przetwarzania danych osobowych i przysługujących z tego tytułu prawach:**1. Administratorem danych osobowych jest Szkoła Podstawowa z Oddziałami Integracyjnymi nr 18 im. Jana Brzechwy w Rybniku, ul. Lompy 6

2. Szkoła Podstawowa z Oddziałami Integracyjnymi nr 18 im. Jana Brzechwy w Rybniku wyznaczyła inspektora ochrony danych, z którym można się skontaktować listownie, na adres : Szkoła Podstawowa z Oddziałami Integracyjnymi nr 18 im. Jana Brzechwy w Rybniku ul. Lompy 6, 44-253 Rybnik lub pocztą elektroniczną, na adres: **sp18@miastorybnik.pl w każdej sprawie** dotyczącej przetwarzania danych osobowych.

3. Dane osobowe przetwarzane są w celu udzielenia zamówienia publicznego, co jest zgodne z art. 6 ust. 1 lit. c) oraz e) rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z dnia 27 kwietnia 2016 roku w sprawie ochrony osób fizycznych w związku z przetwarzaniem danych osobowych i w sprawie swobodnego przepływu takich danych oraz uchylenia dyrektywy 95/46/WE (ogólne rozporządzenie o ochronie danych). Podanie danych osobowych jest obowiązkowe. Ich brak uniemożliwi udział w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego.

4. Dane osobowe nie będą podlegały profilowaniu, tj. zautomatyzowanemu procesowi prowadzącemu do wnioskowania o posiadaniu przez konkretną osobę fizyczną określonych cech.

5. Osobie, której dane osobowe dotyczą, przysługuje:
1) prawo dostępu do swoich danych osobowych oraz otrzymania ich kopii,
2) prawo sprostowania (poprawiania) swoich danych osobowych (skorzystanie z prawa sprostowania nie może skutkować zmianą wyniku postępowania o udzielenie zamówienia publicznego ani zmianą postanowień umowy),
3) prawo ograniczenia przetwarzania swoich danych osobowych (skorzystanie z prawa ograniczenia przetwarzania nie ma zastosowania w odniesieniu do przechowywania, w celu zapewnienia korzystania z ochrony praw innej osoby fizycznej lub prawnej lub z uwagi na ważne względy interesu publicznego),
4) prawo wniesienia skargi do Prezesa Urzędu Ochrony Danych Osobowych.

6. Osobie, której dane osobowe dotyczą, nie przysługuje:
1) prawo usunięcia swoich danych osobowych,
2) prawo przenoszenia swoich danych osobowych,
3) prawo sprzeciwu, wobec przetwarzania swoich danych osobowych.

7. Odbiorcami danych osobowych mogą być inne osoby lub podmioty, którym, zgodnie z przepisami ustawy o dostępie do informacji publicznej, zostanie udostępniona dokumentacja postępowania.

8. Dane osobowe będą przechowywane jedynie w okresie niezbędnym do spełnienia celu, dla którego zostały zebrane lub w okresie wskazanym przepisami rym można się prawa. Po spełnieniu celu, dla którego dane zostały zebrane, dane mogą być przechowywane jedynie w celach archiwalnych, zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa w tym zakresie.

**VIII. Dodatkowe informacje.**1. Załączniki do niniejszego zapytania ofertowego:
a) formularz ofertowy

b) oświadczenia

c) projekt umowy

**IX. Oferta powinna zawierać**

1. Formularz ofertowy

2. Oświadczenie

3. Pełną specyfikację oferowanego sprzętu