

Miasto Rybnik – Zespół Szkół nr 3 w Rybniku
ul. Orzepowicka 15a
44-217 Rybnik
Telefon 32 42 27081
e-mail:sekretariat@zs3.rybnik.pl

Rybnik, dnia 26.10.2021 r.

Zaproszenie do składania ofert

Zapraszamy do udziału w postępowaniu prowadzonym w trybie zapytania ofertowego na:

„Dostawę pieców konwekcyjno-parowych z podstawami i okapem wraz z montażem i szkoleniem”

I. OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. Przedmiotem zamówienia jest dostawa pieców konwekcyjno-parowych z podstawami i okapem wraz z montażem i szkoleniem do Zespole Szkół nr 3 w Rybniku przy ul. Orzepowickiej 15a.
2. Kod CVP:
42214100-0 - Piece kuchenne
Rodzaj zamówienia: dostawa
3. Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia: dostawa, szkolenie, montaż pieców konwekcyjno-parowych z podstawami i okapem o następujących parametrach:

I. Piec konwekcyjno-parowy – 2 sztuki

- pojemność 10 x GN1/1 ,
- wymiar 850*842*1064,
- moc 18,9 kW , 400 V

Tryb pracy pieca konwekcyjno-parowego:

- Gotowanie na parze 30°C-130°C
- Gorące powietrze 30°C-300°C
- Połączenie pary i gorącego powietrza 30°C-300°C

Funkcje pieca:

- ClimaPlus-funkcja aktywnego zarządzania klimatem w komorze do gotowania, która stale mierzy i reguluje wilgotność oraz zapewnia skuteczne osuszanie, zachowując przy tym wysoką wydajność i jakość gotowanych potraw oraz niskie zużycie energii

- Dynamiczna cyrkulacja powietrza w komorze do gotowania zapewniana jest przez 2 wysokowydajne wirniki obracające się w obie strony. Wirniki mają pięć prędkości, które można programować ręcznie. Optymalny pobór energii pozwala zapewnić wysoki poziom jednorodności wyników i krótki czas gotowania.
- Wydajny generator pary gwarantuje optymalną wydajność nawet przy niskich temperaturach poniżej 100°C
- Zintegrowany, bezobsługowy system odprowadzania tłuszczu bez dodatkowego filtra tłuszczu
- Funkcja Cool-Down do szybkiego chłodzenia komory do gotowania za pomocą wentylatora
- Pomiar temperatury rdzenia za pomocą czujnika temperatury rdzenia i opcjonalnego przyrządu do pozycjonowania (akcesorium)
- Tryb gotowania Delta-T do przyrządzania delikatnych potraw przy minimalnych stratach
- Cyfrowy wyświetlacz temperatury z możliwością regulacji w °C lub °F, wyświetlanie wartości docelowych i rzeczywistych
- Cyfrowy wyświetlacz wilgotności w komorze do gotowania i czasu, wyświetlanie wartości docelowych i rzeczywistych
- Indywidualne programowanie nawet 100 jedno- i wielopoziomowych programów do gotowania zawierających maks. 12 kroków
- Indywidualna regulacja parametrów gotowania podczas pracy, takich jak czas, temperatura i wilgotność
- Łatwe przenoszenie programów do gotowania na inne systemy do gotowania za pomocą nośnika pamięci USB
- Zintegrowany spryskiwacz ręczny z automatycznym powrotem i funkcją przełączania między strumieniem prysznicowym i punktowym
- Energooszczędne oświetlenie LED o długiej żywotności w komorze do gotowania zapewnia widoczność o wysoce neutralnej kolorystyce, aby umożliwiać szybkie rozpoznanie stanu gotowanej żywności

Czyszczenie i pielęgnacja:

- Automatyczny system czyszczenia i pielęgnacji komory i generatora pary niezależny od ciśnienia sieciowego
- CareSystem: Automatyczne czyszczenie i usuwanie kamienia z generatora pary
- 4 programy myjące o różnej mocy do czyszczenia bez nadzoru, również przez noc
- Prosta i intuicyjna obsługa programów myjących: Wyświetlanie wybranego programu czyszczenia, zalecanej liczby tabletek oraz pozostałego czasu mycia
- Bezpieczne zakończenie czyszczenia po awarii zasilania dzięki komorze do gotowania wolnej od detergentów
- Stosowanie wolnych od fosforanu i fosforu aktywnych tabletek do czyszczenia i pielęgnacji Active-Green
- Higieniczny montaż na poziomie podłogi bez nóżek dla łatwego i bezpiecznego czyszczenia
- Drzwiczki urządzenia z wentylowaną przestrzenią między podwójną szybą i z odchylaną szybą wewnętrzną dla łatwego czyszczenia

- Stal szlachetna DIN 1.4301 wewnątrz i na zewnątrz, bezszwowa higieniczna komora do gotowania z zaokrąglonymi narożnikami i optymalnym przepływem powietrza
- Łatwe i bezpieczne czyszczenie zewnętrzne dzięki powierzchniom szklanym i ze stali szlachetnej oraz ochrona przed strumieniami wody ze wszystkich kierunków dzięki klasie ochrony IPX5

Obsługa:

- 4-3-calowy kolorowy wyświetlacz TFT i programowalne przyciski umożliwiają prostą i intuicyjną obsługę. Tryby pracy i funkcje są wizualnie podświetlone
- Prostą obsługę i dokładne ustawienia umożliwia środkowe pokrętko regulacji z funkcją push
- Sygnał akustyczny i wizualny w razie konieczności podjęcia działania

II. Podstawa pod piece konwekcyjno-parowy - 2 sztuki

- z przewodnikami na pojemnik GN, podstawa z profilu 40*40*1,2 mm z zaciskiem uziemiającym (przeciwporażeniowym) umieszczanym na wys. 100 mm na prawej, tylnej nodze mebla, stopki z regulacją +/- 25 mm. Wykonana ze stali 1.4301, z narożnikami. Podstawa wyposażona w 2 rzędy po 5 przewodnic .

III. Okap przyścienny trapezowy z łapaczami tłuszczu, wentylatorem i oświetleniem , wymiar 2400x1000x550 mm – 1 sztuka

- okap z wentylatorem
- Materiał wykonania : stal nierdzewna
- Szerokość - W : 2400 mm
- Głębokość - D : 1000 mm
- Wysokość - H : 550 mm
- króciec wyciągowy o średnicy 315 mm
- moc wentylatora 420W
- sterowanie prędkością wentylatora elektroniczne, regulowane pokrętką
- oświetlenie LED o klasie odporności IP65
- włącznik światła zintegrowany ze sterownikiem pracy wentylatora
- filtry labiryntowe w komplecie
- rynienka ociekowa z króćcem spustowym
- szczelna konstrukcja komory wyciągowej
- zasilanie 230V

Ogólne informacje:

- 1) wykonanie prac objętych zamówieniem odbędzie się przy użyciu materiałów własnych, narzędzi i sprzętu Wykonawcy,
- 2) Zamawiający zapewni Wykonawcy bezpłatny pobór niezbędnych mediów (woda, energia elektryczna), dostęp do urządzeń sanitarnych oraz miejsce bezpiecznego składowania sprzętu i materiałów do czasu zakończenia prac,

- 3) Zastosowane materiały muszą być zgodne z obowiązującymi normami i przepisami oraz posiadać wszelkie stosowne atesty i certyfikaty dla produktów przeznaczonych do zastosowania w budynkach biurowych,
 - 4) Zakres przedmiotu zamówienia obejmujący wykonanie prac realizowany będzie: od poniedziałku do piątku od 7:00 do 17:00,
 - 5) Dostęp do pomieszczenia będzie ustalony co najmniej 3 dni przed rozpoczęciem prac z osobą odpowiedzialną za strony Zamawiającego.
4. Zamawiający informuje, że przedmiot zamówienia nie wprowadza żadnych zmian w sposobie użytkowania obiektu, który dostosowany jest do potrzeb wszystkich użytkowników, w tym do osób niepełnosprawnych.

II. WARUNKI UDZIAŁU W ZAPYTANIU OFERTOWYM

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 warunków 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 warunków 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 warunków w tym zakresie.

III. WARUNKI I TERMIN REALIZACJI ZAMÓWIENIA

1. Termin wykonania przedmiotu zamówienia: do **15.12.2021** roku.
2. Zamawiający nie będzie udzielać zaliczek na realizację zamówienia.
3. Wykonawca jest zobowiązany do udzielenia 24-miesięcznej gwarancji na dostarczony przedmiot zamówienia, licząc od daty podpisania protokołu odbioru.
4. Wszelkie rozliczenia związane z realizacją zamówienia, którego dotyczy niniejsze zamówienie, dokonywane będą w PLN.
5. Termin płatności ustala się na 14 dzień od daty otrzymania przez Zamawiającego prawidłowo wystawionej faktury.

IV. PRZYGOTOWANIE OFERTY

Ofertę należy złożyć w formie pisemnej na formularzu oferty do dnia **02.11.2021** roku do godz. 9:00.

Ofertę należy złożyć:

- a) elektronicznie na adres: sekretariat@zs3.rybnik.pl, albo
- b) osobiście - od poniedziałku do piątku w godzinach od 7:00 do 15:00.
- c) pocztą na adres zamawiającego:

Zespół Szkół nr 3 w Rybniku
ul. Orzepowicka 15a
44-217 Rybnik

3. Oferty złożone po terminie nie będą rozpatrywane.

4. Zamawiający zastrzega sobie prawo do odstąpienia lub unieważnienia postępowania bez podania przyczyn.

V. 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 **04.11.2021** roku na stronie internetowej pod adresem: <https://zs3.bip.edukacja.rybnik.eu/478/>

VI. INFORMACJA DOTYCZĄCA PRZETWARZANIA DANYCH OSOBOWYCH I PRZYSŁUGUJĄCYCH Z TEGO TYTUŁU PRAWNYCH

- 1. Administratorem danych osobowych jest Zespół Szkół nr 3 w Rybniku, ul. Orzepowicka 15a , 44-217 Rybnik
- 2. Zespół Szkół nr 3 w Rybniku wyznaczył inspektora ochronnych danych, z którym można się skontaktować listownie na adres: Zespół Szkół nr 3 w Rybniku, ul. Orzepowicka 15a , 44-217 Rybnik lub pocztą elektroniczną , na adres: sekretariat@zs3.rybnik.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) rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (EU) 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 uchylenie 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:

- prawo dostępu do swoich danych osobowych oraz otrzymania ich kopii,
- prawo sprostowania (poprawiania) swoich danych osobowych (skorzystanie z prawa sprostowania nie może skutkować zmianą wyniku postępowania o udzielenie zamówienia publicznego ani zmianą postanowień umowy),
- 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),
- 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 okresie wskazanym przepisami 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.

VII KONTAKT Z WYKONAWCĄ

1. Osobą upoważnioną do kontaktu z Wykonawcą jest:
Dorota Wieczorek (tel. 32 42 301 58) e-mail: dorota.wieczorek@zs3.rybnik.pl
2. Załączniki do niniejszego zapytania ofertowego:
 - a) Formularz ofertowy (załącznik nr 1)
 - b) Oświadczenie Wykonawcy (załącznik nr 2)
 - c) Projekt umowy (załącznik nr 3)