

pieczęć komórki organizacyjnej

OR.III.OŚ.271.3.1.2024

Zapytanie ofertowe

Postępowanie prowadzone w oparciu o wewnętrzną procedurę zamawiającego

o wartości nieprzekraczającej 130 000,00 zł

zg. z Ustawą z dnia 11 września 2019 r. przepisów Prawa zamówień publicznych

I. Zamawiający: ZESPÓŁ SZKOLNO-PRZEDSZKOLNY W JAROCINIE

Adres do korespondencji: 37-405 Jarocin 159

tel. 15 8713141 , faks 15 8713138

Zaprasza do złożenia ofert cenowych na:

„Zakup i dostawa wyposażenia do kuchni i stołówki szkolnej w Publicznej Szkole Podstawowej im. ks. Jana Twardowskiego w Zespole Szkolno-Przedszkolnym w Jarocinie, jako realizacja zadania w ramach modułu 3 wieloletniego rządowego programu „Posiłek w szkole i w domu”.

II. Opis przedmiotu zamówienia

Specyfika głównych wymagań:

Zamawiający zwraca się z prośbą o przedstawienie oferty cenowej na realizację zadania w ramach modułu 3 wieloletniego rządowego programu „Posiłek w szkole i w domu” zgodnie z następującą specyfikacją:

1. Rodzaj i ilość sprzętu:

Lp.	Nazwa urządzenia	szt.
1	Piec konwekcyjno parowy	1
2	Trzon gazowy 4 palnikowy	1
3	Szatkwonica do warzyw	1
4	Kotłociarka elektryczna	1
5	Szafka ze stali nierdzewnej	1
6	Mikser elektryczny/blender	1
7	Szafa chłodnicza	1
8	Szafa mroźnicza	1
9	Pojemnik ze stali nierdzewnej	10
10	Regał magazynowy 800x500x1800 mm	1
11	Szafa magazynowa 800x600x1800 mm	1
12	Stół ze zlewem 2-komorowym	1
13	Garnek z pokrywką 25.7L	1

2. Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia stanowi załącznik nr 1 do niniejszego zapytania ofertowego.

3. W ramach realizacji zadania Wykonawca musi zapewnić we własnym zakresie dostawę sprzętu wskazanego w Szczegółowym Opisie Przedmiotu Zamówienia, stanowiącego załącznik nr 1 do niniejszego zapytania ofertowego, we wskazane przez Zamawiającego miejsce (szkoła) oraz montaż i instalację dostarczonego sprzętu.
4. Wzór umowy stanowi załącznik nr 2 do niniejszego zapytania ofertowego.
5. Wykonawca związany jest ofertą 30 dni.
6. Bieg terminu związania z ofertą rozpoczyna się wraz z upływem składania ofert.
7. Termin wykonania zamówienia: 60 dni od dnia złożenia zamówienia.

III. Dokumenty, jakie Wykonawca powinien załączyć do oferty:

1. Zamawiający wymaga, aby każda oferta zawierała minimum następujące dokumenty:
 - 1) wypełniony i podpisany przez Wykonawcę formularz cenowo-ofertowy – wg załączonego wzoru formularza ofertowego –załącznik nr 2 do Regulaminu udzielania zamówień publicznych.
 - 2) Aktualny odpis z właściwego rejestru lub z centralnej ewidencji i informacji o działalności gospodarczej, jeżeli odrębne przepisy wymagają wpisu do rejestru lub ewidencji.
 - 3) Posiada wiedzę i doświadczenie pozwalające na realizację zamówienia zgodnie z wymogami określonymi w zapytaniu ofertowym tj. wykaże, iż w ciągu ostatnich trzech lat, a jeżeli okres prowadzonej działalności jest krótszy to w tym okresie, Wykonawca wykonał przynajmniej jedną dostawę wyposażenia dla profesjonalnej gastronomii obejmującej swym zakresem m.in. dostawę pieca konwekcyjno parowego, trzonu gazowego o wartości nie mniejszej niż 100 000 złotych.
 - 4) Serwis gwarancyjny Wykonawca świadczył będzie zgodnie z ISO 9001:2015, ISO 14001:2015 – dołączyć dokumenty potwierdzające spełnienie niniejszego warunku.
 - 5) Oferowany piec konwekcyjno parowy posiada czterogwiazdkową certyfikację ergonomii i używalności Instytutu Ergocert – dołączyć potwierdzenie spełnienia niniejszego warunku.
 - 6) Zaakceptowany wzór umowy – załącznik nr 2 do zapytania ofertowego.

2. Warunki udziału w zapytaniu ofertowym:

Ofertę może złożyć Wykonawca, który:

- 1) Wykona przedmiot zamówienia w terminie.
- 2) Rozliczy się z Zamawiającym na podstawie faktury VAT.
- 3) Jest w sytuacji ekonomicznej i finansowej zapewniającej wykonanie zamówienia zgodnie z wymogami określonymi w zapytaniu ofertowym.

Zamawiający nie przewiduje procedury uzupełniania przedmiotowych środków dowodowych.

3. Postępowanie prowadzone jest w języku polskim.

IV. Informacje o sposobie porozumiewania się Zamawiającego z Wykonawcami oraz przekazywania oświadczeń i dokumentów.

Wszelkie oświadczenia, wnioski, zawiadomienia oraz informacje Zamawiający i Wykonawcy mogą przekazywać pisemnie, za pomocą faksu lub drogą elektroniczną.

V. Osoby po stronie Zamawiającego uprawnione do porozumiewania się z Wykonawcami

1. Osobami uprawnionymi do kontaktowania się z Wykonawcami i udzielania wyjaśnień dotyczących postępowania są:
 - a) Anna Momot, tel. 158733164, email:zsp@gminajarocin.pl- wskazane
 - b) Sandra Stępień, tel. 158733118, email: smika@gminajarocin.pl
2. Wykonawca może zwrócić się do Zamawiającego o wyjaśnienie istotnych warunków udzielenia zamówienia w godzinach pracy urzędu tj.: 7.00-15.00, we wtorki: 8.00-16.00.

VI. Miejsce składania ofert

Ofertę cenową należy:

- złożyć w siedzibie Zamawiającego **w terminie do dnia 09 sierpnia 2024 r., godz. 12.00:** Urząd Gminy w Jarocinie, 37-405 Jarocin 159, pok. Nr 5 (sekretariat), w zamkniętej kopercie z dopiskiem: „**Zakup i dostawa wyposażenia do kuchni i stołówki szkolnej w Publicznej Szkole Podstawowej im. ks. Jana Twardowskiego w Zespole Szkolno-Przedszkolnym w Jarocinie, jako realizacja zadania w ramach modułu 3 wieloletniego rządowego programu „Posiłek w szkole i w domu” NIE OTWIERAĆ PRZED godz. 12.00 w dniu 09 sierpnia 2024 r.**”

lub

- przesłać drogą elektroniczną adres e-mail: poczta@gminajarocin.pl

w terminie do dnia 09 sierpnia 2024 r., godz. 12.00

VII. Opis sposobu obliczania ceny

1. Na załączonym formularzu cenowo-ofertowym, należy przedstawić cenę ofertową brutto za wykonanie / udzielenie przedmiotu zamówienia.
2. Wartość cenową należy podać w złotych polskich cyfrą – z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku oraz słownie.
3. Cena powinna zawierać wszelkie koszty związane z wykonaniem przedmiotu zamówienia.
4. Wszelkie rozliczenia pomiędzy Zamawiającym a Wykonawcą odbywać się będą w złotych polskich.

VIII. Informacje o formalnościach

1. Niezwłocznie po wyborze najkorzystniejszej oferty, Zamawiający zawiadomi wszystkich Wykonawców, którzy ubiegali się o udzielenie zamówienia o wyniku postępowanie pisemnie lub drogą elektroniczną.
2. Zamawiający zawrze umowę z wybranym Wykonawcą po przekazaniu zawiadomienia o wyborze Wykonawcy, ale nie później niż w terminie związania ofertą.
3. Jeżeli Wykonawca, którego oferta została wybrana uchyli się od zawarcia umowy, Zamawiający wybierze kolejną ofertę najkorzystniejszą spośród złożonych ofert, bez przeprowadzania ich ponownej oceny.
4. Do prowadzonego postępowania nie przysługują Wykonawcom środki ochrony prawnej określone w przepisach Ustawy Prawo zamówień publicznych tj. odwołanie, skarga.
5. Niniejsze postępowania prowadzone jest na zasadach opartych na wewnętrznych uregulowaniach organizacyjnych Zamawiającego. Nie mają w tym przypadku zastosowania przepisy Ustawy Prawo zamówień publicznych.

IX. Klauzula informacyjna o przetwarzaniu danych osobowych.

Zgodnie z art. 13 ust. 1 i 2 rozporządzeniem 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 (Dz.U.UE.L.206.119.1) zwanej przepisami RODO, informuję, iż:

1) Administratorem Pani/Pana danych osobowych jest Gmina Jarocin mający siedzibę przy w 37-405 Jarocin 159 reprezentowana przez Wójta Gminy Jarocin.

2) Z Inspektorem Ochrony Danych Urzędu Gminy Jarocin można się skontaktować w sprawie ochrony swoich danych osobowych poprzez email:

3) Pani/Pana dane osobowe będą przetwarzane zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa w celu realizacji ustawowych zadań gminy oraz przepisów prawa i nie będą udostępniane innym podmiotom niż upoważnione na podstawie przepisów prawa.

4) Podstawą prawną przetwarzania Pani/Pana danych jest realizacja przez Gminę obowiązków dotyczących ustaw: Prawo zamówień publicznych /tj. Dz. U. z 2018 r., poz. 1986 z późn.zm./, przepisów ustawy z dnia 21 sierpnia 1997r. o ochronie zwierząt (Dz. U. z 2017r. poz. 1840 z późn.zm.), przepisów ustawy z dnia 13.09.1996 r. o utrzymaniu czystości i porządku w gminach (Dz. U z 2018 r. poz. 1454 z późn. zm.), przepisów ustawy z dnia 11.03.2004 r. o ochronie zdrowia zwierząt oraz zwalczaniu chorób zakaźnych zwierząt (Dz. U.2018, poz. 1967 ze zm.),

5) W związku z przetwarzaniem danych w celach o których mowa w pkt 3 odbiorcami Pani/Pana danych osobowych mogą być:

a) organy władzy publicznej oraz podmioty wykonujące zadania publiczne lub działające na zlecenie organów władzy publicznej, w zakresie i w celach, które wynikają z przepisów powszechnie obowiązującego prawa;

b) obsługa prawna

c) inne podmioty, które na podstawie stosownych umów podpisanych z Gminą Jarocin przetwarzają dane osobowe dla których Administratorem jest Gmina Jarocin.

6. W związku z przetwarzaniem Pani/Pana danych osobowych przysługują Pani/Panu następujące uprawnienia:

a) prawo dostępu do danych osobowych, w tym prawo do uzyskania kopii tych danych;

b) prawo do żądania sprostowania (poprawiania) danych osobowych – w przypadku gdy dane są nieprawidłowe lub niekompletne;

c) prawo do żądania usunięcia/ograniczenia przetwarzania danych osobowych ;

d) prawo wniesienia sprzeciwu wobec przetwarzania danych osobowych.

7. W przypadku powzięcia informacji o niezgodnym z prawem przetwarzaniu w Gminie Jarocin Pani/ Pana danych osobowych, przysługuje prawo wniesienia skargi do organu nadzorczego właściwego w sprawach ochrony danych osobowych.

8. Podanie przez Pani/Pana danych osobowych Gminie Jarocin ma charakter dobrowolny, jednak ich podanie jest niezbędne do przeprowadzenia przedmiotowego postępowania.

9. Pani/Pana dane będą przechowywane przez okres niezbędny do przeprowadzenia i zakończenia postępowania administracyjnego, a następnie przez czas wynikający z przepisów ustawy o narodowym zasobie archiwalnym i archiwach oraz wewnętrznych przepisów dotyczących archiwizowania dokumentów.

10. Pani/Pana dane mogą być przetwarzane w sposób zautomatyzowany i nie będą profilowane.

11. Szczegółowe informacje w zakresie zasad przetwarzania danych osobowych przez

Administratorsa znajdują się na stronie internetowej <http://www.jarocin.ug.pl/> w zakładce Przetwarzanie danych osobowych.

Załączniki:

1. Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia
2. Formularz ofertowo-cenowy
3. Projektowane postanowienia umowy

ZATWIERDZIŁ:

Z up. WOJTA GMINY

Anna Momot

mgr Anna Momot

Dyrektor

.....Zespoła Szkół nr 1 w Jarocinie.....
(data, podpis i pieczęć osoby zawierającej postępowanie)

Szczegółowy Opis Przedmiotu Zamówienia

Piec konwekcyjno parowy

- Uchwyt w kształcie skrzydła o ergonomicznym projekcie oraz otwieranie bez użycia rąk za pomocą łokcia, co ułatwia manewrowanie pojemnikami (projekt zarejestrowany w Europejskiej Organizacji Patentowej - EPO).
- Podwójne drzwi z termo-szkła z konstrukcją otwartej ramy, dla zapewnienia chłodnej zewnętrznej płyty drzwiowej. Wewnętrzna szyba na zawiasach, łatwa w demontażu, dla zapewnienia łatwego czyszczenia.
- Bezszwowa higieniczna komora wewnętrzna z wszystkimi zaokrąglonymi narożnikami dla łatwego czyszczenia.
- Konstrukcja w całości ze stali nierdzewnej 304 AISI.
- Przedni dostęp do panelu sterowania dla łatwej obsługi serwisowej.
- IPX 5 - certyfikacja ochrony przeciw bryzgowej.
- Dostawa z przewodnikami do pojemników GN 1/1, rozstaw 67 mm.
- Wymiary zewnętrzne 867 x 775 x 808 (S x G x W)
- Moc nie mniej niż 11,1 kW, zasilanie 400 V, 3+ N
- Pojemność 6 pojemników GN 1/1, lub 12 pojemników GN 1/2.
- Urządzenie całkowicie wyprodukowane z AISI304
- Funkcja gotowania na parze bez wytwornicy pary w celu dodawania i zatrzymywania wilgoci
- Sterowanie - ekran cyfrowym
- Port USB
- Sonda rdzenia (możliwość fabrycznej zmiany do sondy sześciopunktowej)
- Fabrycznie wbudowany, kompletny system mycia komory
- 5 cykli mycia komory pieca, możliwość używania środków ciekłych, pełnych albo enzymatycznych.
- Zintegrowana funkcja odkamieniania bojlera podczas cyklu mycia
- Możliwość programowania 100 programów w 4 krokach
- 5 prędkości wentylatora (od 300 do 1500 obrotów / min.)
- Zakresy temperatur gotowania od 25° C do 300° C
- Cykl konwekcyjny (25 – 300 °C),
- Cykl gotowania w parze (25 – 130 °C)
- Cykl konwekcyjno-parowy (25 – 250 °C)
- Specjalne tryby gotowania: gotowanie z obniżoną mocą, Eco-delta, gotowanie niskotemperaturowe, program regeneracji
- Możliwość podłączenia i oprogramowania w systemie optymalizacji zużycia energii
- IPX5
- Urządzenie posiada certyfikat i oznakowanie CE
- Projekt skoncentrowany na człowieku, z czterogwiazdkową certyfikacją ergonomii i używalności instytutu ERGOCERT – potwierdzenie dołączyć do oferty

Trzon gazowy 4 palnikowy

- Wymiary zewnętrzne 800 x 730 x 850 (S x G x W)
- Moc całkowita gazowa nie mniej niż 22 kW
- Moc zainstalowana elektryczna nie mniej niż 6 kW
- Podłączenia pod gaz ziemny G20 w standardzie, możliwość podłączenia pod inny rodzaj gazu w tym LPG (dysze zamienne w komplecie)
- Urządzenie wykończone całkowicie z AISI 304 stali nierdzewnej
- Płyta górna tłoczona z jednej sztuki blachy o grubości 1,5 mm
- Pokręta regulacyjne wyprodukowane ze stali
- Moc każdego palnika min. 5,5 kW, średnica 60 mm
- Pilot startujący do każdego palnika

- Palniki korzystające z technologii „Flower Flame“ umożliwiają dostosowanie płomienia do różnych rozmiarów patelni
- Zabezpieczenie przeciwwypływowo każdego palnika chroni przed przypadkowym zgaszeniem płomienia.
- Podpory garnków z żeliwa nadają się do zmywania w zmywarce.

Szatkwonica do warzyw

- Odpowiedni do kuchni ala carte 100-400 posiłków, oraz do 800 posiłków w cateringu.
- W zakres dostawy wchodzi: wszystkie nadstawki do szatkowania warzyw ze stali nierdzewnej z podajnikiem do długich warzyw z wbudowaną dźwignią i dużym okrągłym podajnikiem o przekroju 215 cm².
- Szatkownica do warzyw do krojenia plasterków, rozdrabniania w wiórki i słupek, krojenia w kostkę i do frytek.
- Ergonomiczna konstrukcja dla użytkowników prawo- i leworęcznych, praca od frontu dla ograniczenia powierzchni roboczej dookoła maszyny.
- Wszystkie części w kontakcie z żywnością można zdemontować bez użycia narzędzi.
- Podajnik ze stali nierdzewnej, dźwignia i komora tnąca ze stali nierdzewnej nadają się do mycia w zmywarce.
- Łatwe wyjmowanie podajnika do czyszczenia.
- Podstawa pochylona pod kątem 20° dla zapewnienia łatwego załadunku i rozładunku.
- Wysoka strefa wyładunku pozwala na użycie do rozładunku pojemników do wysokości 20 cm.
- Dostępny kompletny i szeroki wybór tarcz do krojenia i rozdrabniania, oraz krętek do kostki i frytek.
- Funkcja pulsacyjna dla precyzyjnego cięcia.
- System bezpieczeństwa magnetycznego i hamulec silnika. Zapobiega pracy maszyny, gdy dźwignia popychacza odchyli się lub jest otwarta.
- Automatyczne ponowne uruchomienie maszyny przy powrocie dźwigni popychacza do pozycji roboczej.
- Model z pracą ciągłą
- Wszystkie tarcze są wykonane ze stali nierdzewnej i nadają się do mycia w zmywarce.
- System wentylacyjny silnika do prostego użytkowania w trudnych warunkach.
- Wzmocniona podstawa i nóżki gwarantują możliwość przesuwania urządzenia po blacie roboczym.
- Popychacz do długich warzyw
- Moc zainstalowana nie mniej niż 500 W, urządzenie wersji jedno fazowej albo trzy fazowej.
- 1 prędkość - 340 obrotów na min.
- Konstrukcja kompaktowa do przenoszenia urządzenia.
- Zestaw 7 tarcz do szatkownicy: plastry 2 mm, 5 mm, 10 mm, wiórki 2 mm i 7 mm, kostka 2 szt 10x10 mm.

Kotłociarka elektryczna

- Napięcie 230V.

Szafka ze stali nierdzewnej

- Materiał wykonania stal nierdzewna.

Mikser elektryczny/blender

- Wymiary zewnętrzne 138 x 120 x 865 (S x G x W)
- Moc elektryczna nie mniej niż 0,45 kW, zasilanie 230 V, 1+ N
- Zmienna prędkość od 2000 do 9000 obrotów na min.
- Długość ramienia 553 mm.
- całkowita waga maksymalnie 3,5 kg
- Użycie do mieszania w garnkach o pojemności do 120 litrów,
- Ramie, nóż do mieszania i napęd wewnętrzny można szybko rozmontować bez użycia narzędzia i można je zmywać w zmywarce.
- Ergonomiczny kształt ręczki, urządzenie rusza tylko w przypadku, kiedy obsługa trzyma ręczkę obiema rękami.
- Szybki system bagnetowy do wymiany ramienia na trzepaczkę
- Urządzenie posiada certyfikat i oznakowanie CE
- Wszystkie części plastikowe BPA Free

Szafa chłodnicza

- całkowite zużycie prądu: 713 kWh/rok
- klasa klimatyczna: 5
- EEI indeks: 49,67
- pojemność netto: 503 litrów
- zużycie prądu na litr magazynowania maksymalnie 1,42 kWh/rok/ 1 litr
- czynnik chłodniczy: R290
- Wymiary zewnętrzne 710 x 835 x 2050 (S x G x W)
- Moc nie mniej niż 0,2 kW, zasilanie 230 V, 1+ N
- Zakres temperatur od -2° C do +10° C.
- Urządzenie do wykorzystywania w temperaturze otoczenia do +40° C przy relatywnej wilgotności 40 %
- Ekran cyfrowy z wyświetlaniem temperatury i przyciskami do wyboru parametrów, HACCP alarmy, kontrola i diagnostyka pracy urządzenia i warunków w środku.
- Rewersyjne pełne drzwi.
- Zamek drzwi.
- Podgrzewana ramka drzwi chroni tworzeniem skroplin.
- Wykończenie zewnętrzne i wewnętrzne szafy ze stali nierdzewnej AISI430
- Wnętrze szafy wyprodukowane tłoczeniem z zaokrąglonymi kątami ułatwiającymi czyszczenie.
- Izolacja ścian 75 mm z pianki poliuretanowej z ekologicznym gazem cyklopentan (CFC i HCFC Free)
- Izolacja skraplacza 60 mm z pianki poliuretanowej z ekologicznym gazem cyklopentan (CFC i HCFC Free).
- Wymuszony system chłodniczy z wentylatorem, prowadzony przez kanaliki powietrzne z tyłu do przodu po całej wysokości szafy.
- Czynnik chłodniczy R290.
- Automatyczne odmrażanie z automatycznym odparowywaniem kondensatu.
- 4 nierdzewne prowadnice na półki GN 2/1 wyprodukowane z Riisan plastyku w komplecie.
- Urządzenie posiada certyfikat i oznakowanie CE

Szafa mroźnicza

- całkowite zużycie prądu: 2869 kWh/rok
- klasa klimatyczna: 5
- EEI indeks: 72,62
- pojemność netto: 503 litrów
- zużycie prądu na litr magazynowania: 5,7 kWh/rok/ 1 litr
- czynnik chłodniczy: R290
- Wymiary zewnętrzne 710 x 835 x 2050 (S x G x W)
- Moc nie mniej niż 0,2 kW, zasilanie 230 V, 1+ N
- Zakres temperatur od -15° C do -22° C.
- Urządzenie do wykorzystywania w temperaturze otoczenia do +40° C przy relatywnej wilgotności 40 %
- Ekran cyfrowy z wyświetlaniem temperatury i przyciskami do wyboru parametrów, HACCP alarmy, kontrola i diagnostyka pracy urządzenia i warunków w środku.
- Rewersyjne pełne drzwi.
- Zamek drzwi.
- Podgrzewana ramka drzwi chroni przed tworzeniu skroplin.
- Wykończenie zewnętrzne i wewnętrzne szafy ze stali nierdzewnej AISI430
- Wnętrze szafy wyprodukowane tłoczeniem z zaokrąglonymi kątami ułatwiającymi czyszczenie.
- Izolacja ścian 75 mm z pianki poliuretanowej z ekologicznym gazem cyklopentan (CFC i HCFC Free)
- Izolacja skraplacza 60 mm z pianki poliuretanowej z ekologicznym gazem cyklopentan (CFC i HCFC Free).

- Wymuszony system chłodniczy z wentylatorem, prowadzony przez kanaliki powietrzne z tyłu do przodu po całej wysokości szafy.
- Czynnik chłodniczy R290.
- Automagiczne odmrażanie z automatycznym odparowywaniem kondensatu.
- 4 nierdzewne prowadnice na półki GN 2/1 wyprodukowane z Rilsan plastiku w komplecie.
- Urządzenie powinno posiadać certyfikat i oznakowanie CE

Pojemnik ze stali nierdzewnej

- Materiał wykonania stal nierdzewna.

Regał magazynowy 800x500x1800mm

- Materiał wykonania stal nierdzewna.
- Wymiar 800x500x1800mm.

Szafa magazynowa 800x600x1800mm

- Materiał wykonania stal nierdzewna.
- Wymiar 800x600x1800mm.

Stół ze zlewem 2-komorowym

- Materiał wykonania stal nierdzewna.
- Wymiar 1800x600x850mm.
- Zlew 2-komorowy, lewy.
- Drzwi suwane.

Garnek z pokrywką 25.7L

- Pojemność nie mniejsza niż 25.7L.
- Materiał wykonania stal nierdzewna.

