

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA (OPZ)**1. Przedmiotem zamówienia jest:**

Dostawa i montaż wyposażenia stołówek i miejsc spożywania posiłków w Szkole Podstawowej im. Mariana Gotowca w Klembowie oraz w Szkole Podstawowej im. Jana Pawła II w Kruszu.

Dotyczy zamówienia w sprawie realizacji modułu 3 wieloletniego rządowego programu „Posilek w szkole i w domu” dotyczącego wspierania w latach 2019 – 2023 organów prowadzących publiczne szkoły podstawowe w zapewnieniu bezpiecznych warunków nauki, wychowania i opieki przez organizację stołówek i miejsc spożywania posiłków.

2. Szczegółowy zakres przedmiotu zamówienia:**I. Szkoła Podstawowa im. Mariana Gotowca w Klembowie:****1) Piec konwekcyjno parowy na podstawie otwartej (1 szt.):**

- uchwyt w kształcie skrzydła o ergonomicznym projekcie oraz otwieranie bez użycia rąk za pomocą łokcia (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 bryzgowi;
- dostawa z przewodnikami do pojemników GN 1/1, rozstaw 67 mm;
- wymiary zewnętrzne: 867 x 775 x 1058 (S x G x W);
- moc nie mniej niż 19 kW, zasilanie 400 V, 3+N;
- pojemność: 10 pojemników GN 1/1 lub 20 pojemników GN ½;
- urządzenie całkowicie wyprodukowane z AISI304;
- cyfrowy interfejs z przyciskami z podświetleniem LED ze wspomaganym wyborem;
- suchy, gorący cykl konwekcyjny (maks. 300 °C) idealny do gotowania bez wilgotności. Automatyczny generator pary (11 nastaw) dla wytwarzania różnych cykli kombinacji pary i suchego powietrza;
- gotowanie Eco-delta: gotowanie z sondą rdzenia, z utrzymaniem wstępnie zadanej różnicy temperatur pomiędzy rdzeniem żywności oraz komorą gotowania;

- tryb programów: w pamięci pieca można zapisać 100 przepisów, z możliwością odtworzenia dokładnie takiego samego przepisu w dowolnym czasie. Dostępne również 4-kroki gotowania;
- system rozprowadzania powietrza OptiFlow dla osiągnięcia maksymalnych wyników w równomiernym gotowaniu i regulacji temperatury, dzięki specjalnemu projektowi komory gotowania w połączeniu z wentylatorem o zmiennej prędkości i wysokiej precyzji oraz zaworem odpowietrzającym;
- wentylator z 5 poziomami prędkości od 300 do 1500 obrotów na minutę oraz obrotem w odwrotnym kierunku dla optymalnej równomierności;
- wentylator zatrzymuje się w czasie krótszym niż 5 sekund od otwarcia drzwiczek;
- w zestawie jedno-czujnikowa sonda temperatury rdzenia;
- funkcja szybkiego automatycznego schładzania i wstępnego nagrzewania komory pieca;
- automatyczny, wbudowany system samo-oczyszczania. 5 cykli automatycznych (delikatny, średni, mocny, bardzo mocny, tylko płukanie);
- port USB do pobierania danych HACCP, dzielenia się programami gotowania oraz konfiguracji. Port USB umożliwiający podłączenie sondy do gotowania metodą próżniową sous-vide (opcjonalne wyposażenie);
- tryb awaryjny z auto-diagnozą zostaje aktywowany automatycznie w razie wystąpienia usterki, aby uniknąć przestojów;
- w komorze prowadnice do 10 pojemników GN1/1;
- czterogwiazdkowa certyfikacja ergonomii i używalności instytutu ERGOCERT.

Podstawa otwarta do pieca konwekcyjno parowego:

- wymiary zewnętrzne: 865 x 705 x 770 (S x G x W);
- wymiary i konstrukcja dostosowana do łatwego zainstalowania pieca o pojemności 6 albo 10 GN 1/1;
- wyprodukowana w całości ze stali nierdzewnej profilowej AISI 304.

2) Zmywarko – wyparzarka (1 szt.):

- wymiary zewnętrzne: 746 x 755 x 1549 (S x G x W);
- wymiary komory zmywania: 590 x 560 x 440 (S x G x W);
- moc nie mniej niż 9,9 kW, zasilanie 400 V, 3+N;
- minimum 3 programy mycia (45/84/150 s);
- panel sterowania z cyfrowym wyświetlaczem na narożniku zmywarki dla łatwiejszej obsługi;
- wydajność minimum 80 koszy/godz.;
- zużycie wody maks. 2 litry/cykl;
- podgrzewanie wody płuczącej przez bojler otwarty (atmosferyczny) w kombinacji z pompą płukania gwarantuje stałe ciśnienie i zawsze stała temperatura ponad min. 85°C podczas całego cyklu płukania niezależnie od ciśnienia wody w sieci (min. 0,5 bar);
- auto diagnostyczny system zgłaszania usterek;
- licznik cykli;
- funkcja opróżniania bojlera;
- funkcja Soft Start pompy myjącej, która zapewnia dodatkową ochronę delikatnym naczyniom, np. szkło;

- model przystosowany do podłączenia HACCP lub Systemu kontroli maksymalnego pobierania energii;
- możliwość instalacji w narożniku;
- dozownik płynu płuczącego;
- możliwość zainstalowania automatycznego systemu filtracyjnego wody myjącej;
- urządzenie posiada certyfikat i oznakowanie CE.

3) Stół ze zlewem 1-komorowym (1 szt.):

- wymiary zewnętrzne: 800 x 745 x 910;
- wykonany ze stali nierdzewnej.

4) Bateria prysznicowa sztorcowa ze spryskiwaczem (1 szt.):

- termoplastyczne komponenty odporne przeciw tworzeniu kamienia;
- przepływ wody: 16 litrów na min. przy ciśnieniu 3 bar;
- prysznic wyposażony w zawór zwrotny według NE 1717;
- wąż chroniony sprężyną ze stali nierdzewnej;
- elastyczny wąż wyprodukowany z EPDM kauczuku, certyfikowany do wody do picia, wzmocniony przejrzystą termoizolacyjną powłoką;
- prysznic umożliwia zmienny przepływ wody;
- powierzchnia baterii chromowana, konstrukcja wzmocniona i odporna do temperatury 80°C;
- podłączenie do wody G1/2;
- nadstawka o długości 150 mm;
- przewód dopływowy ze stali nierdzewnej AISI316.

5) Stół stalowy (1 szt.):

- wymiary zewnętrzne: 800 x 745 x 910;
- wykonany ze stali nierdzewnej.

6) Szafa chłodnicza (1 szt.):

- cyfrowy panel sterowania pozwalający na łatwą i dokładną nastawę oraz regulację temperatury wewnętrznej;
- prowadnice rusztów tłoczone w wewnętrznej ścianie i łatwo dostępne do czyszczenia;
- cała wewnętrzna komora termoformowana z białego polistyrenu, odporna na uderzenia i z zaokrąglonymi narożnikami;
- brak jakichkolwiek połączeń dla uniknięcia miejsc gromadzenia się zabrudzeń;
- prosty system chłodniczy łatwo dostępny z tyłu urządzeń;
- chłodzenie wymuszone wentylatorem dla równomiernego rozkładu temperatur;
- certyfikacja ISO 9001 i ISO 14001 Producenta.

7) Okap przyścienny skośny (1 szt.):

- wymiary zewnętrzne: 2800 x 900 x 450;
- wykonany ze stali nierdzewnej.

8) Stół przyścienny z dwoma półkami (1 szt.):

- wymiary: 1200 x 600 x 850;
- wykonany ze stali nierdzewnej.

9) Stół z basenem 1-komorowym (1 szt.):

- wymiary: 600 x 600 x 850;
- wykonany ze stali nierdzewnej.

10) Stół stalowy z półką ze zlewem 1-komorowym (1 szt.):

- wymiary: 1200 x 600 x 850;
- wykonany ze stali nierdzewnej.

11) Stół przyścienny (1 szt.):

- wymiary: 600 x 600 x 850;
- wykonany ze stali nierdzewnej.

12) Stół przyścienny z blokiem dwóch szuflad (1 szt.):

- wymiary: 1600 x 600 x 850;
- wykonany ze stali nierdzewnej.

13) Szafa magazynowa drzwi suwane (2 szt.):

- wymiary: 900 x 500 x 1800;
- wykonany ze stali nierdzewnej.

14) Szafka wisząca drzwi suwane (4 szt.):

- wymiary: 800 x 400 x 600;
- wykonany ze stali nierdzewnej.

II. Szkoła Podstawowa im. Jana Pawła II w Kruszu:

1) Piec konwekcyjno parowy na podstawie otwartej (1 szt.):

- 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 304AISI;
- przedni dostęp do panelu sterowania dla łatwej obsługi serwisowej;
- IPX 5 - certyfikacja ochrony przeciw bryzgowi;
- 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 ½;
- urządzenie całkowicie wyprodukowane z AISI304;
- dokładna kontrola wilgotności w komorze pieca poprzez Lambda sondę;
- sterowanie - ekran cyfrowy;
- 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. Cykle GREEN do ochrony środowiska;
- 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. Serwis realizowany zgodnie z normą ISO 9001:2015 – certyfikat należy dołączyć do oferty;
- czterogwiazdkowa certyfikacja ergonomii i używalności instytutu ERGOCERT – potwierdzenie dołączyć do oferty.

Podstawa otwarta do pieca konwekcyjno parowego:

- wymiary zewnętrzne: 865 x 705 x 770 (S x G x W);
- wymiary i konstrukcja dostosowana do łatwego zainstalowania pieca o pojemności 6 albo 10 GN 1/1;
- wyprodukowana w całości ze stali nierdzewnej profilowej AISI 304.

2) Zmywarko – wyparzarka (1 szt.):

- wymiary zewnętrzne: 746 x 755 x 1549 (S x G x W);
- wymiary komory zmywania: 590 x 560 x 440 (S x G x W);
- moc nie mniej niż 9,9 kW, zasilanie 400 V, 3+N;
- minimum 3 programy mycia: (45/84/150 s);
- panel sterowania z cyfrowym wyświetlaczem na narożniku zmywarki dla łatwiejszej obsługi;
- wydajność minimum 80 koszy/godz.;
- zużycie wody maks. 2 litry/cykl;
- podgrzewanie wody płuczącej przez bojler otwarty (atmosferyczny) w kombinacji z pompą płukania gwarantuje stałe ciśnienie i zawsze stałą temperaturę ponad min. 85°C podczas całego cyklu płukania niezależnie od ciśnienia wody w sieci (min. 0,5 bar);

- auto diagnostyczny system zgłaszania usterek;
- licznik cykliów;
- funkcja opróżniania bojlera;
- funkcja Soft Start pompy myjącej, która zapewnia dodatkową ochronę delikatnym naczyniom, np. szkło;
- model przystosowany do podłączenia HACCP lub Systemu kontroli maksymalnego pobierania energii;
- możliwość instalacji w narożniku;
- dozownik płynu płuczącego;
- możliwość zainstalowania automatycznego systemu filtracyjnego wody myjącej;
- urządzenie posiada certyfikat i oznakowanie CE – certyfikat dołączyć do oferty.

3) Stół ze zlewem 1-komorowym (1 szt.):

- wymiary zewnętrzne: 800 x 745 x 910;
- wykonany ze stali nierdzewnej.

4) Bateria prysznicowa sztorcowa ze spryskiwaczem (1 szt.):

- termoplastyczne komponenty odporne przeciw tworzeniu kamienia;
- przepływ wody: 16 litrów na min. przy ciśnieniu 3 bar;
- prysznic wyposażony w zawór zwrotny według NE 1717;
- wąż chroniony sprężyną ze stali nierdzewnej;
- elastyczny wąż wyprodukowany z EPDM kauczuku, certyfikowany do wody do picia, wzmocniony przezrystą termoizolacyjną powłoką;
- prysznic umożliwia zmienny przepływ wody;
- powierzchnia baterii chromowana, konstrukcja wzmocniona i odporna do temperatury 80°C;
- podłączenie do wody G1/2;
- nadstawka o długości 150 mm;
- przewód dopływowy ze stali nierdzewnej AISI316.

5) Wózek kelnerski (1 szt.):

- 3-półkowy;
- metalowy.

6) Szatkownica do warzyw (1 szt.):

- szatkownica do warzyw do krojenia plasterków, rozdrabniania w wiórki i słupeków, 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;
- podstawa pochylona pod kątem 20° dla zapewnienia łatwego załadunku i rozładunku;
- wysoka strefa wyładunku pozwala na użycie do rozładunku pojemników do wysokości 20 cm;
- 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;
- 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.

7) Zestaw 7 tarcz do szatkownicy (1 szt.):

- wykonane ze stali nierdzewnej.

8) Szafa chłodnicza (1 szt.):

- całkowite zużycie prądu: 713 kWh/rok;
- pojemność netto: 503 litry;
- zużycie prądu na liter magazynowania maksymalnie 1,42 kWh/rok/1 liter;
- 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 Rilsan plastiku w komplecie;
- urządzenie posiada certyfikat i oznakowanie CE.

9) Szafa magazynowa drzwi suwane (1 szt.):

- wymiary zewnętrzne: 1000 x 500 x 200;
- wykonana ze stali nierdzewnej.

10) Szafa przelotowa drzwi suwane (2 szt.):

- wymiary: 800 x 500 x 2000;
- wykonana ze stali nierdzewnej.

11) Okap przyścienny skośny (1 szt.):

- wymiary: 1000 x 900 x 450;
- wykonany ze stali nierdzewnej.

12) Obieraczka ziemniaków z separatorem obierzyn (1 szt.):

- wsad: 12kg;
- zasilanie: 230V.

W ramach dostawy urządzeń Wykonawca zapewni transport urządzeń we wskazane przez Zamawiającego miejsce:

- 1) Szkoła Podstawowa im. Mariana Gotowca w Klembowie – ul. Gen. Franciszka Żymirskiego 68, 05- 205 Klembów;
- 2) Szkoła Podstawowa im. Jana Pawła II w Kruszu – ul. Kryształowa 99A, 05-240 Krusze,

montaż i instalację dostarczonego przedmiotu zamówienia, szkolenie użytkownika oraz minimum 24 – miesięczną gwarancję.

Wykonawca dostarczy Zamawiającemu wyposażenie, które jest fabrycznie nowe, odpowiedniej jakości i funkcjonalności, wolne od wad fizycznych, a w szczególności technologicznych, materiałowych lub wykonawczych.

Ważne: Zamawiający dopuszcza możliwość zastosowania produktów równoważnych, tj. produktów o cechach, parametrach technicznych i jakościowych nie gorszych niż określone w Opisie Przedmiotu Zamówienia (OPZ).

Nazwy i kody stosowane we Wspólnym Słowniku Zamówień (CPV):

CPV 39221000-7 Sprzęt kuchenny

3. Warunki udziału w postępowaniu.

- zdolności do występowania w obrocie gospodarczym:

Zamawiający nie określa warunku udziału w tym zakresie.

- uprawnień do prowadzenia określonej działalności gospodarczej lub zawodowej, o ile wynika to z odrębnych przepisów:

Zamawiający nie określa warunku udziału w tym zakresie.

- sytuacji ekonomicznej lub finansowej:

Zamawiający nie określa warunku udziału w tym zakresie.

- zdolności technicznej lub zawodowej:

Wykonawca spełni warunek, jeżeli wykaże, że:

w okresie ostatnich 3 lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy – w tym okresie, wykonał co najmniej:

- jedną dostawę profesjonalnego wyposażenia gastronomicznego dla potrzeb stołówek i miejsc spożywania posiłków w placówkach oświatowych (np. szkoły, przedszkola, inne placówki oświatowo – wychowawcze, itp.), obejmującą swym zakresem m.in. dostawę pieca konwekcyjno parowego, zmywarko – wyparzarki czy trzonu kuchennego, o minimalnej wartości 80 000,00 zł brutto (słownie: osiemdziesiąt tysięcy złotych i 00/100 groszy) – wraz z podaniem wartości, przedmiotu, daty wykonania i podmiotu, na rzecz którego dostawa została wykonana w okresie ostatnich trzech lat przed upływem terminu składania ofert w niniejszym postępowaniu, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy - w tym okresie oraz załączenie dowodu określającego czy ta dostawa została wykonana lub jest wykonywana należycie, przy czym dowodem, o którym mowa, jest dokument referencji bądź inny dokument wystawiony przez podmiot, na rzecz którego dostawa lub usługa była wykonywana. Jeżeli Wykonawca z przyczyn niezależnych od niego nie jest w stanie uzyskać tych dokumentów – oświadczenie Wykonawcy. W przypadku świadczeń powtarzających się lub ciągłych nadal wykonywanych referencje bądź inne dokumenty potwierdzające ich należyte wykonywanie powinny być wystawione w okresie ostatnich 3 miesięcy.

Przez jedną dostawę Zamawiający rozumie dostawę zrealizowaną lub realizowaną w ramach jednej umowy.

4. Termin płatności – w terminie do 30 dni licząc od dnia doręczenia Zamawiającemu prawidłowo wystawionej faktury VAT.

5. Termin realizacji przedmiotu zamówienia: w okresie do: 60, 75 lub 90 dni od dnia udzielenia zamówienia (od dnia zawarcia umowy), zgodnie z pozacenowym kryterium oceny ofert.

6. Zabezpieczenie należytego wykonania umowy – Zamawiający nie wymaga wniesienia zabezpieczenia należytego wykonania umowy.

*/-/ Rafał Mathiak
Wójt Gminy Klembów*