|  |  |
| --- | --- |
| D/Kw.2233.38.2024.DB | Brzustów, dn. 03 grudnia 2024 r. |

**Zaproszenie do złożenia oferty**

**Nazwa zadania: „Wybór dostawcy urządzeń oraz sprzętu gastronomicznego do Zakładu Karnego w Żytkowicach”**

**Dyrektor Zakładu Karnego w Żytkowicach ogłasza rozpoczęcie procedury mającej   
na celu wyłonienie Wykonawcy poniższego przedmiotu zamówienia   
na podanych niżej warunkach.**

1. **Nazwa oraz adres Zamawiającego:**

**Zakład Karny w Żytkowicach**

**Brzustów 62**

**26-930 Garbatka Letnisko**

Telefon: **048-66-61-000** Faks: **48-614-60-30**

Godziny urzędowania: **7:30-15:30**

Adres strony internetowej: www.sw.gov.pl

Adres poczty elektronicznej: **zk\_zytkowice@sw.gov.pl**

[**https://platformazakupowa.pl/pn/zk\_zytkowice**](https://platformazakupowa.pl/pn/zk_zytkowice)

1. **Opis przedmiotu zamówienia, kod CPV, wymagania stawiane Wykonawcy:**
2. Przedmiotem zamówienia są **urządzeń oraz sprzętu gastronomicznego** w ilości podanej w tabeli:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Lp. | Produkt | Specyfikacja | Ilość |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| 1 | termos stalowy, V 30 l | Termos do transportu żywności, pokrywa z silikonową uszczelką, odporną na ścieranie, wyposażona w 6 zatrzasków, podstawa z elastycznego tworzywa zabezpieczająca przed uszkodzeniami mechanicznymi termosów oraz podłogi, posiada wentyl odpowietrzający eliminujący podciśnienie, ergonomiczne uchwyty transportowe, podwójne ścianki i pokrywa izolowane specjalną pianką utrzymującą ciepło do 8 godzin. | 10 |
| 2 | termos stalowy, V 20 l | Termos do transportu żywności, pokrywa z silikonową uszczelką, odporną na ścieranie, wyposażona w 6 zatrzasków, podstawa z elastycznego tworzywa zabezpieczająca przed uszkodzeniami mechanicznymi termosów oraz podłogi, posiada wentyl odpowietrzający eliminujący podciśnienie, ergonomiczne uchwyty transportowe, podwójne ścianki i pokrywa izolowane specjalną pianką utrzymującą ciepło do 8 godzin. | 10 |
| 3 | termos stalowy, V 10 l | Termos do transportu żywności, pokrywa z silikonową uszczelką, odporną na ścieranie, wyposażona w 6 zatrzasków, podstawa z elastycznego tworzywa zabezpieczająca przed uszkodzeniami mechanicznymi termosów oraz podłogi, posiada wentyl odpowietrzający eliminujący podciśnienie, ergonomiczne uchwyty transportowe, podwójne ścianki i pokrywa izolowane specjalną pianką utrzymującą ciepło do 8 godzin. | 10 |
| 4 | Naświetlacz Szufladkowy Do Jaj Ze Stali Nierdzewnej | Urządzenie z lampami UV do powierzchniowej dezynfekcji jaj i noży, można dezynfekować jednorazowo 30 sztuk jaj lub 15 sztuk noży o długości do 320mm x350 i wysokości do 40 mm, w cyklu naświetlania ginie do 100% bakterii Salmonella, E.Coli, ziarenkowców, laseczek tlenowych, pałeczek okrężnicy i grzybów z powierzchni skorupki, czas naświetlania (sterylizacji): 150 sekund, automatyczne wyłączenie lamp przy otwarciu szuflady, kratka wykonana ze stali chromowanej, wykonany ze stali nierdzewnej. | 1 |
| 5 | Waga paczkowa przenośna LCD z legalizacją | Waga dwudziałkowa: do 60 kg działka 20 g, do 150 kg działka 50 g. Duzy 6-cyfrowy wyświetlacz LCD w obudowie z ABS. Panel z przyciskami funkcji: ustawienia, zero, tara oraz podświetlanie ekranu. Wydajna bateria 6 V, 3,2 Ah pozwalająca na prace do 100 godzin. Szalka wykonana ze stali malowanej elektrostatycznie. Ergonomiczna rączka do łatwego przenoszenia wagi. Wbudowana poziomica, 4 antypoślizgowe nóżki. Posiadająca legalizację. | 2 |
| 6 | waga sklepowa, Navigator XT, legalizowana | Zasilanie sieciowe (zasilacz w standardzie) lub bateryjne z funkcją automatycznego wyłączenia, (opcjonalnie akumulator), wyświetlacz LCD, czujnik zbliżeniowy do bezdotykowego tarowania wagi, funkcje ważenia: procentowe, liczenie sztuk, sumowanie, zatrzymanie wyniku, blokada transportowa, czas stabilizacji pomiaru ok 1 s, podświetlana poziomica, blokada menu, opcjonalne moduły obsługi interfejsów: USB, RS232, Ethernet, szalka o wymiarach 230x174 mm, waga legalizowana. | 2 |
| 7 | pojemnik transportowy do żywności, szary | Pojemnik do żywności ze szczelnie przylegającą pokrywą, wzmocniona podstawa i wyprofilowane uchwyty, otwory w uchwytach zapobiegające pozostawaniu wilgoci po umyciu, odpowiednio wyprofilowane dno i pokrywa umożliwiające piętrowanie, można wstawić pojemniki 2xGN 1/1 150 jeden na drugim. | 7 |
| 8 | pojemnik stalowy, GN 1/6, H 150 mm | Materiał: Stal nierdzewna. Rozmiar GN: GN 1/6. Wysokość: 150 mm. Zakres temperatur: Od -20°C do 300°C. | 8 |
| 9 | pojemnik stalowy, GN 1/1, H 200 mm | Materiał: Stal nierdzewna. Rozmiar GN: GN 1/1. Wysokość: 200 mm. Zakres temperatur: Od -40°C do 300°C. | 8 |
| 10 | porcjoner do ryżu i puree | Wykonany ze stali nierdzewnej. Gramatura 1/12. Rozmiar L 250 mm. | 7 |
| 11 | garnek wysoki z pokrywką, stalowy, O 360 m | Materiał wykonania: stal nierdzewna. Garnek wysoki 36,6-litrowy z pokrywką. TechnologiA wielowarstwowego dna. Dno kapsułowe, nienagrzewające się. Zgrzewane wielopunktowo uchwyty, wzmocnione uchwyty i krawędź górna. | 1 |
| 12 | łopatka do przewracania | Łopatka wykonana z elastycznej stali nierdzewnej. Antypoślizgowy uchwyt. Odporna na wysokie temperatury i bardzo wytrzymała. Można myć w zmywarkach. | 5 |
| 13 | garnek wysoki z pokrywką, stalowy, O 400 m | Materiał wykonania: stal nierdzewna. Garnek wysoki 50,3-litrowy z pokrywką. Technologia wielowarstwowego dna. Dno kapsułowe, nienagrzewające się. Zgrzewane wielopunktowo uchwyty. Wzmocnione uchwyty i krawędź górna. | 1 |
| 14 | pojemnik na jajka z 4 tacami | Pojemność jednej tacy 30 jaj. Piętrowanie. Mycie w zmywarce. Materiał wykonania: polipropylen. | 10 |
| 15 | Mikser ręczny, 220-240V/250W, | Obudowa z tworzywa ABS. Ramię ze stali nierdzewnej o długości 200mm. Ostrze krzyżowe ze stali nierdzewnej pokryte powłoką tytanową. Wydajny silnik o mocy 250 W, elektroniczny panel sterowania z wyświetlaczem LCD – 6 możliwych prędkości. Maks. prędkość 13 500 obr./min. Odpowiedni do naczyń o pojemności: 1 - 8 l. | 1 |
| 16 | kuchnia gazowa, 4-palnikowa, skręcana, 700 | Konstrukcja wykonana ze stali nierdzewnej. Płomień pilotowy. Zabezpieczenie przeciwwypływowe. Redukcja mocy palników do 1/3 (płomień oszczędnościowy). Żeliwne ruszty. 4 palniki o mocy 3,5+2x5+7 Kw. Regulowane nóżki w zakresie -5 /+25 mm. Panel przedni grawerowany laserowo. Wersja skręcana. Nogi oraz półka łączona za pomocą śrub. | 1 |
| 17 | szafa chłodnicza 2 drzwiowa ze stali nierdzewnej | Elektroniczny sterownik z cyfrowym wyświetlaczem temperatury, filtr przeciwpyłkowy, samodomykające się drzwi z zamkiem, profilowany uchwyt otwierania drzwi, komora chłodząca wykonana ze stali nierdzewnej, obudowa wykonana ze stali nierdzewnej, wymiary wewnętrzne (WxDxH) ~ 1340x680x1400mm, dynamiczny układ chłodzenia, w standardzie oświetlenie komory, funkcja automatycznego i ręcznego odszraniania, przednie kółka wyposażone w hamulec. | 3 |
| 18 | termos stalowy, V 20 l, z kranem | Termos do transportu żywności, pokrywa z silikonową uszczelką, odporną na ścieranie, wyposażona w 6 zatrzasków, podstawa z elastycznego tworzywa zabezpieczająca przed uszkodzeniami mechanicznymi termosów oraz podłogi, posiada wentyl odpowietrzający eliminujący podciśnienie, ergonomiczne uchwyty transportowe, podwójne ścianki i pokrywa izolowane specjalną pianką utrzymującą ciepło do 8 godzin. | 7 |

1. Kod CPV: **39221000-7: Sprzęt kuchenny.**
2. Zamawiający wymaga, aby wymieniony w ust. 1 asortyment objęty był co najmniej 24 miesięcznym okresem gwarancji od dnia dostawy, jeżeli specyfikacja nie stanowi inaczej.
3. Wykonawca dostarczy na własny koszt i ryzyko zamawiany **asortyment, o którym mowa w ust. 1** do siedziby Zamawiającego.
4. Przedmiot zamówienia musi być fabrycznie nowy (data produkcji nie starsza niż 2024 r.), kompletny, wolny od wad materiałowych, wykonawczych i prawnych.
5. **Termin i miejsce wykonania zamówienia:**
6. Termin wykonania zamówienia: do **20 grudnia 2024 roku.**
7. Miejscem dostawy jest magazyn Zakładu Karnego w Żytkowicach, Brzustów 62, 26-930 Garbatka-Letnisko.
8. **Warunki płatności (termin, forma):**

Płatność za przedmiot umowy nastąpi w przeciągu 30 dni od momentu otrzymania przez ZK Żytkowice prawidłowo wystawionej przez Wykonawcę faktury za dostarczony przedmiot zamówienia.

1. **Zasady składania ofert:**
2. Ofertę należy sporządzić zgodnie z wzorcowym formularzem znajdującym się na stronie **platformazakupowa.pl**.
3. Do oferty należy dołączyć **oświadczenie odnośnie RODO** sporządzone zgodnie z **załącznikiem nr 1 do niniejszego zaproszenia.**
4. W ofercie należy podać cenę brutto i stawkę podatku VAT za przedmiot zamówienia.
5. Oferta powinna spełniać następujące kryteria:
6. złożenie oferty odbywać się powinno poprzez stronę internetową **platformazakupowa.pl**, na której dostępny jest formularz ofertowy w wersji elektronicznej,
7. każdy Wykonawca w prowadzonym postępowaniu może złożyć wyłącznie jedną ofertę,
8. cena podana w ofercie winna obejmować wszystkie koszty i składniki związane z wykonaniem zamówienia oraz warunkami stawianymi przez Zamawiającego, w tym: podatek od towarów i usług, oraz podatek akcyzowy, cło, transport, opakowanie, oraz inne składniki mające wpływ na wysokość ceny.
9. być podpisana przez osobę (osoby) uprawnione do występowania w imieniu Wykonawcy (do oferty winny być dołączone pełnomocnictwa, zgodnie z wymaganiami kodeksu cywilnego),
10. wszystkie załączniki do oferty, stanowiące oświadczenia powinny być również podpisane przez upoważnionego przedstawiciela. Zakres reprezentacji przedsiębiorcy musi wynikać z dokumentów przedstawionych przez Wykonawcę. W przypadku, gdy załącznikiem do oferty jest kopia dokumentu, musi być ona potwierdzona za zgodność z oryginałem przez Wykonawcę poprzez dodanie adnotacji: „za zgodność z oryginałem” i umieszczenie podpisu upoważnionego przedstawiciela,
11. Koszty opracowania i złożenia oferty ponosi Wykonawca.
12. Osobami uprawnionymi do kontaktów ze strony Zamawiającego są osoby wyznaczone poniżej. Wnioski, zapytania, prośby dotyczące przedmiotu zamówienia można składać poprzez stronę **platformazakupowa.pl,** zapytania dotyczące procedury można składać też pod podanym niżej numerem telefonu: **mł. chor. Damian Bieńko – tel. 48 62 11 261.**
13. **Kryteria oceny ofert, sposób wyboru najkorzystniejszej oferty:**
14. Kryterium wyboru oferty jest cena (waga kryterium – 100 %).
15. Ofertą najkorzystniejszą będzie oferta z najniższą ceną, spełniająca wymagania Zamawiającego.
16. Oferty można składać na stronie **platformazakupowa.pl.**
17. Oferty można składać do **06 grudnia 2024 r. do godz. 20:00**.
18. Wykonawca może przed upływem terminu składania ofert wycofać, uzupełnić bądź zmienić swoją ofertę.
19. Termin związania ofertą wynosi 30 dni od dnia określonego w punkcie 4.
20. Zamawiający, w toku badania i oceny ofert, może żądać od Wykonawców wyjaśnień dotyczących treści złożonych ofert, bądź ich uzupełnienia.
21. Zamawiający poprawia oczywiste omyłki pisarskie i oczywiste omyłki rachunkowe, z uwzględnieniem konsekwencji rachunkowych dokonanych poprawek.
22. Wykonawca przedmiotu zamówienia zostanie wyłoniony spośród złożonych w terminie ofert zgodnych z postanowieniami niniejszego zaproszenia do złożenia oferty.
23. **Inne postanowienia:**
24. **Zamawiający zastrzega sobie prawo odrzucenia oferty w następujących przypadkach:**
25. gdy oferta jest niezgodna z niniejszym zaproszeniem do złożenia oferty,
26. gdy oferta została złożona po terminie określonym w punkcie VI.4.,
27. gdy oferta jest niezgodna z przepisami prawa,
28. gdy oferta przekracza środki jakie Zamawiający może przeznaczyć na sfinansowanie przedmiotu zamówienia.
29. **Zamawiający może unieważnić postępowanie, gdy:**
30. nie wpłynęły żadne oferty bądź żadne oferty nie podlegające odrzuceniu,
31. w przypadku gdy kwota złożonej najkorzystniejszej oferty przekracza szacunkową wartość zamówienia powiększoną o wartość należnego podatku VAT,
32. z innych ważnych przyczyn istotnych dla Zamawiającego.
33. Zamawiający zastrzega sobie prawo przeprowadzenia dodatkowych negocjacji w momencie uzyskania niesatysfakcjonującej ceny za przedmiot zamówienia.
34. Zamawiający zastrzega sobie prawo przerwania niniejszej procedury w każdym momencie bez podania przyczyny.
35. Niniejsze zaproszenie do złożenia oferty nie stanowi zobowiązania Zamawiającego do udzielenia zamówienia
36. **W sprawach nie unormowanych niniejszym zaproszeniem zastosowanie mają przepisy kodeksu cywilnego.**