

**ZAPROSZENIE
DO ZŁOŻENIA OFERTY
w postępowaniu o wartości poniżej 130 tys. zł.**

Centralny Ośrodek Sportu, Ośrodek Przygotowań Olimpijskich w Wałczu działając, jako zamawiający, zaprasza do złożenia oferty w formie pisemnej lub elektronicznej na dostawę:

Dostawa wraz z montażem oraz profesjonalne przeszkolenie pracowników pieca konwekcyjno-parowego B2011i 20x GN1/1 natryskowy RETIGO

I: ZAMAWIAJĄCY

CENTRALNY OŚRODEK SPORTU-

Ośrodek Przygotowań Olimpijskich w Wałczu

Al. Zdobywców Wału Pomorskiego 99; 78-600 Wałcz

KRS 0000374033, REGON 142733356-00028, NIP 7010273950

II: PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA

Dostawa wraz z montażem oraz profesjonalne przeszkolenie pracowników pieca konwekcyjno-parowego B2011i 20x GN1/1 natryskowy RETIGO

II.1.1) Rodzaj zamówienia: dostawa.

II.1.2) Określenie przedmiotu oraz wielkości lub zakresu zamówienia:

Zakres zamówienia obejmuje dostawę przedmiotu zamówienia zgodnie ze specyfikacją stanowiącą **załączniki nr 2**.

II.1.3) CZAS TRWANIA ZAMÓWIENIA: dostawa do dnia 10 grudnia 2021 r.

III: TRYB UDZIELENIA ZAMÓWIENIA

Powyższe zapytanie prowadzone jest bez zastosowania rygorów ustawy z dnia 11 września 2019 r. Prawo zamówień publicznych, tj. na podstawie art. 2 ust.1 pkt 1 ustawy, który stanowi, iż ustawy nie stosuje się do zamówień i konkursów, których wartość nie przekracza wyrażonej w złotych równowartości 130 000 złotych oraz w trybie art. 47 ustawy dnia 27 sierpnia 2009 r. o finansach publicznych.

IV: KRYTERIA OCENY OFERT

Najniższa cena – wartość procentowa kryterium = 100%

V: INFORMACJE ADMINISTRACYJNE

Adres strony internetowej, na której jest dostępna dokumentacja dotyczące przedmiotowego zamówienia: <http://bip.cos.pl/48/walcz>

VIII: Termin składania ofert: **18 października 2021,**

IX: Wszelkie pytania oraz oferty opracowane na podstawie formularza ofertowego (stanowiącego załącznik nr 1), proszę kierować **wyłącznie w formie pisemnej** za pośrednictwem drogi elektronicznej na adres e-mail: ilona.czapczynska@cos.pl

Oferty przesłane w postaci elektronicznej w formie plików PDF, proszę kierować na adres e-mail: przetargi.walcz@cos.pl.

Oferty składane pisemnie należy opakować w kopertę, zaadresować na adres zamawiającego i opisać: „**Dostawa wraz z montażem oraz profesjonalne przeszkolenie pracowników pieca konwekcyjno-parowego B2011i 20x GN1/1 natryskowy RETIGO**”

XI: Szczegółowy zakres zamówienia zawarty został w załączonym opisie przedmiotu zamówienia – stanowiącym załączniki nr 2 do niniejszego zapytania ofertowego.

XII: Oferta powinna zostać podpisana przez osobę upoważnioną do reprezentacji wykonawcy.

XIII: **Zamawiający zastrzega sobie prawo negocjacji z wybranym Wykonawcą oraz do unieważnienia niniejszego postępowania na każdym etapie jego trwania bez podawania uzasadnienia przed i po terminie otwarcia ofert, a także po dokonaniu wyboru oferty najkorzystniejszej.**


DYREKTOR
CENTRALNY OŚRODEK SPORTU -
Ośrodek Przygotowań Olimpijczyków w Wolczu
Zdzisław Ryder

FORMULARZ OFERTOWY**1. DANE ZAMAWIAJĄCEGO**

Centralny Ośrodek Sportu - Ośrodek Przygotowań Olimpijskich w Wałczu, Al.
Zdobyców Wału Pomorskiego 99; 78-600 Wałcz, numer KRS: 0000374033;

2. DANE OFERENTA

Nazwa Wykonawcy składającego ofertę	
Adres	
Telefon kontaktowy (umożliwiający kontakt bezpośredni)	
Faks	
E-mail	
Nr NIP	
Nr REGON	

3. OFERTA

W odpowiedzi na **zapytanie ofertowe z dnia 11 października 2021 r. na „Dostawa wraz z montażem oraz profesjonalne przeszkolenie pracowników pieca konwekcyjno-parowego B2011i 20x GN1/1 natryskowy RETIGO”**; oferuję należyte wykonanie zamówienia za łączną cenę:

Cena brutto:
(słownie:)

Cenę netto:
(słownie:)

Cena zawiera podatek VAT(%) tj. kwotę.....
(słownie.....)

Oświadczam, że:

- 1) oferowana cena ryczałtowa oferty brutto zawiera wszystkie koszty związane z pełnym i kompletnym wykonaniem zamówienia oraz zawiera wszystkie podatki i koszty pośrednie;
- 2) zobowiązujemy się do podpisania umowy w miejscu i czasie wyznaczonym przez Zamawiającego.

.....
Pieczęć i podpis

Piec konwekcyjno-parowy B2011i 20x GN1/1 natryskowy RETIGO

Opis przedmiotu zamówienia

Urządzenie do automatycznego przyrządzania (tryb automatyczny) mięsa, drobiu, ryby, dodatków/warzyw, potraw z jajek/deserów, wypieków oraz automatycznego Finishing'u.

Z inteligentnym systemem, optymalizującym przyrządzanie załadunków mieszanych w produkcji oraz w à la carte

4 programy automatycznego mycia oraz 1 odkamieniania komory pieca.

Samodzielnie konfigurowalny, dostosowany do użytkownika 8 calowy wyświetlacz (obrazy, teksty, itd.).

Wytrawiana chemicznie komora gotowania, oraz poprzeczny wsad pojemników GN.

Elementy wykonane z tworzywa pokryte warstwą antybakteryjną - jonami srebra.

Trzy szybowa konstrukcja drzwi zapewniająca maksymalne bezpieczeństwo,

6 punktowa sonda temperatury.

7 prędkości wentylatora z autorewersem oraz funkcją FanStop

Wózek wjazdowy na wyposażeniu standardowym

Funkcja EcoLogic – pokazuje rzeczywiste zużycie energii

Materiał wykonania (wewnętrzny i zewnętrzny) stal szlachetna 304 (DIN 1.4301).

Wymiary: 948x1804x834 mm

Moc: 36kW

Zasilanie: 400V

Wytwarzanie pary: Natrysk

Wymiary (mm): 948 x 871 x 1824

Moc (kW): 37,1

Pojemność (GN): 20x GN 1/1

Pojemność (kg): 110

TRADYCYJNE TECHNIKI GOTOWANIA

Gorące powietrze 30-300 °C

Funkcja kombi – gorące powietrze/para 30-300 °C

Funkcja gotowania – gotowanie w parze 30-130 °C

Automatyczny przegrzewacz

Automatyczne chłodzenie

Bio-gotowanie 30-98 °C

Regeneracja, system bankietowy -regeneracja i utrzymanie potraw do momentu serwowania

Automatyczny start

Książka kucharska – 1000 programów po 20 kroków

NOWOCZESNE TECHNIKI GOTOWANIA

EASY COOKING – łatwe gotowanie

ACM – system automatycznego zarządzania pojemnościami

Pieczenie nocne

Pieczenie niskotemperaturowe – minimalna utrata wagi, lepsza soczystość i smak

DELTA T pieczenie/ gotowanie – idealne dostosowanie parametrów pieczenia dużych mięs

System COOK&HOLD – po zakończeniu obróbki termicznej, piec automatycznie przechodzi w tryb podtrzymania

Golden Touch – funkcja zapiekania z efektem perfekcyjnej złoto-brązowej i chrupkiej skórki

Sous-vide, suszenie, pasteryzacja, konfitowanie, wędzenie – specjalne programy dla nowoczesnej gastronomii

7 prędkości wentylatora

Taktowanie wentylatora

Autorewers- dwukierunkowe obroty wentylatora

NOWOCZESNE FUNKCJE

VISION TOUCH CONTROLS – dotykowy, kolorowy panel sterujący

VISION AGENT – wirtualny pomocnik

6-punktowa sonda termiczna – precyzyjne pieczenie, stała kontrola temperatury wewnątrz potrawy

Timer półek – sygnalizacja zakończenia obróbki termicznej (do każdej półki osobno)

Automatyczna klapka – opatentowany system usuwania wilgoci, dla uzyskania lepszej chrupkości i idealnego koloru

AHC (Active Humidity Control) – automatyczna regulacja wilgotności

ASGS (Advanced Steam Generation System) – szybkie generowanie nasyconej pary

WSS – system kontrolujący i zapobiegający niepotrzebnemu zużyciu wody

FAN STOP – zatrzymanie wentylatora po otwarciu drzwi

System bankietowy

WYPOSAŻENIE

Rekuperator

Potrójna szyba w drzwiach- minimalne straty ciepła, niskie zużycie energii, jeszcze lepsze chłodzenie drzwi

Solidna klamka – wygodne i bezpieczne otwieranie urządzenia, antybakteryjne wykonanie

Prysznic ręczny – zewnętrzne źródło wody

6 punktowa sonda gotowania

Stal nierdzewna AISI 304/316 – najwyższej jakości wykonanie z powłoką o podwyższonej trwałości

Chemicznie wytrawiana komora gotowania – zaokrąglone narożniki dla łatwego czyszczenia

Wózek

BEZPIECZEŃSTWO

FAN STOP – natychmiastowe zatrzymanie wentylatora przy otwarciu drzwi, minimalizuje utratę ciepła i zwiększa bezpieczeństwo

Łącze USB – łatwe resetowanie lub wczytywanie danych

Łącze LAN – możliwość przyłączenia do sieci (komunikacja przez przeglądarkę internetową)

Zaokrąglona, potrójna szyba drzwi – ochrona przed wysoką temperaturą

System HACCP – łatwa i błyskawiczna analiza punktów krytycznych

SDS – system diagnostyki serwisowej – automatyczna informacja o błędach

ELEMENTY STERUJĄCE

Vision Touch Controls – 8 calowy kolorowy dotykowy panel sterujący, proste i intuicyjne sterowanie

MyVision – maksymalna personalizacja menu, wszystko co potrzebujesz na głównym ekranie

Dotykowy panel sterujący – niezawodne i szybkie sterowanie w każdych warunkach, brak elementów mechanicznych

Funkcja Learn – piec zapamiętuje bieżący program i umożliwia jego zapisanie

SERWIS

System HACCP – łatwa i błyskawiczna analiza punktów krytycznych

SDS System diagnostyki serwisowej – automatyczna informacja o błędach

Port USB – łatwe rejestrowanie lub wczytywanie danych

Interfejs LAN – zdalny dostęp i zarządzanie danymi poprzez przeglądarkę internetową

DODATKOWE WYPOSAŻENIE

Bezpieczne dwustopniowe otwieranie drzwi

Wbudowany, zwijany prysznic ręczny