

**Centralny Ośrodek Sportu -  
Ośrodek Przygotowań Olimpijskich  
im. Feliksa Stamma Cetniewo we  
Władysławowie**

ul. Żeromskiego 52, 84-120 Władysławowo

KRS 0000374033, REGON 142733356-00035, NIP 7010273950

Bank Gospodarstwa Krajowego 68 1130 1017 0020 1470 8620 0004

**Dyrektor – Michał Kowalski**

tel. +48 58 674 63 14, fax: +48 58 674 63 50

**Zastępca Dyrektora – Adam Budzisz**

tel. +48 58 674 63 14, fax: +48 58 674 63 50

WŁA/PWZ-ZSG/...../2019/EJ

WŁADYSŁAWOWO 19.11.2019r

## ZAPYTANIE OFERTOWE

Ośrodek Przygotowań Olimpijskich im. Feliksa Stamma „Cetniewo” we Władysławowie, ul. Żeromskiego 52, zwraca się z uprzejmą prośbą o przedstawienie oferty cenowej **na dostawę pieca konwekcyjno-parowego Rational SCC 102 e wraz z podstawą pod piec wg załącznika nr 1 i 2**

**TRYB UDZIELENIA ZAMÓWIENIA** - Powyższe zapytanie prowadzone jest bez zastosowania rygorów ustawy z dnia 29 stycznia 2004r. (Dz.U. z 2018r.poz1986) Prawo zamówień publicznych, tj. na podstawie art. 4 pkt. 8 ustawy, który stanowi, iż ustawy nie stosuje się do zamówień i konkursów, których wartość nie przekracza wyrażonej w złotych równowartości 30 000 euro oraz w trybie art. 47 ustawy z dnia 27 sierpnia 2009 r. o finansach publicznych.

Dla jednolitego przekazu treści złożonych ofert, prosimy przedstawić składowe oferty w załączonym do niniejszego zapytania ofertowego formularzu (Załącznik nr 2).

- Głównym kryterium oceny złożonych ofert będzie cena najniższa.
- Cena podana w ofercie powinna obejmować wszystkie koszty i składniki związane z wykonaniem zamówienia. /transport, podłączenie urządzenia w miejscu wskazanym przez Zamawiającego/
- Okres gwarancji 36 miesięcy, co najmniej raz na 3 miesiące-przegląd serwisowy pieca
- Termin realizacji zamówienia : **do 30.12.2019 r do godziny 13.00**

**Ofertę należy przesłać** w postaci elektronicznej w formie plików PDF **do dnia 26.11.2019r. do godz. 10:00** na adres; przetargi.wladyslawowo@cos.pl Wszelkie pytania proszę kierować za pośrednictwem drogi elektronicznej na podany wyżej adres, lub telefonicznie pod numer (58) 6746-216.

COS OPO Cetniewo zastrzega sobie prawo do rezygnacji z zamówienia, bez wyboru którejkolwiek ze złożonych ofert, a także może odstąpić od wyboru kontrahenta bez podania jakiegokolwiek przyczyny.

Załączniki:

1. Opis przedmiotu zamówienia
2. Formularz ofertowy
3. Klauzula informacyjna RODO

ZASTĘPCA DYREKTORA

Adam Budzisz



## COS-OPO we Władysławowie

84-120 Władysławowo ul. Żeromskiego 52. tel.: +48 58 674 63 00

COS

00-449 Warszawa ul. Łazienkowska 6a, tel.: +48 22 529 87 40

COS-OPO w Giżycku

11-500 Giżycko ul. Moniuszki 22, tel.: +48 87 428 23 35

COS-OPO w Spale

97-215 Inowłódz, Spała Al. Prezydenta Ignacego Mościckiego 6, tel.: +48 44 724 23 46

## COS-OPO w Szczyrku

43-370 Szczyrk ul. Plażowa 8, tel.: +48 33 817 84 41

COS-OPO w Wałczu

78-600 Wałcz Al. Zdobywców Wału Pomorskiego 99, tel.: +48 67 258 44 61

## COS-OPO w Zakopanem

34-500 Zakopane ul. Bronisława Czecha 1, tel.: +48 18 201 22 74

[www.cetniewo.cos.pl](http://www.cetniewo.cos.pl)

## Oferta na dostawę pieca konwekcyjno-parowego Rational SelfCooking Center 102e wraz z podstawą

| Lp.          | Asortyment   | Sztuk | Cena netto | Wartość netto | Stawka Vat | Wartość brutto |
|--------------|--|-------|------------|---------------|------------|----------------|
| 1.           | Piec konwekcyjno parowy SCC 102e zgodnie z opisem w załączniku nr.1  | 1     |            |               | 23%        |                |
| 2.           | Podstawa pod piec Rational SCC 102 e otwarta- wykonana ze stali nierdzewnej, z przewodnikami GN 2/1, wymiary 1225x940x671 mm | 1     |            |               | 23%        |                |
| <b>Razem</b> |  |       |            |               |            |                |

Podpis, pieczętka osoby upoważnionej

Łączna wartość zamówienia wraz z kosztami dostarczenia

a/cena netto/bez podatku VAT/..... zł

plus podatek VAT w wysokości..... zł

b/cena brutto/łącznie z podatkiem VAT/.....zł

1.Oświadczamy, że zapoznaliśmy się z warunkami ogłoszenia ,uznajemy się za  
Związanych określonymi w nim postanowieniami i zasadami postępowania

2.Oświadczamy ,że oferowany produkt jest nowy ,w oryginalnych opakowaniach.  
nie pochodzący z wymian/zwrotów.

3.Forma płatności-przelew 14 dni

4.Wszelką korespondencję w sprawie niniejszego postępowania należy kierować na adres:

.....

.....

5.Termin realizacji zamówienia do dnia 30.12.2019 r

Nazwa firmy/adres/NIP/

.....

.....

.....

Data oferty

.....

Termin obowiązywania oferty

.....

## Załącznik Nr 1

### OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA .-Piec konwekcyjno-parowy Rational SeflCookingCenter 102e wraz z podstawą

Piec konwekcyjno-parowy -Rational SCC 102 e-urządzenie kuchenne do automatycznego przyrządzania /tryb automatyczny/drobiu, ryb, mięsa ,dodatków/potraw z jajek, warzyw/.  
Z inteligentnym systemem ,optymalizującym przyrządzanie załadunków mieszanych w produkcji oraz w pełni automatycznym systemem czyszczaco-pielęgnacyjnym.  
Piec konwekcyjno-parowy /tryb pracy konwekcyjno-parowy/zgodny z DIN 18866,do większości stosowanych w profesjonalnych kuchniach metod gotowania z zastosowaniem do wyboru:  
para 30-130 °C/gorące powietrze 30-300°C/kombinacja pary i gorącego powietrza 30-300°C/  
Ogranicznik temperatury dla generatora pary gorącego powietrza  
Urządzenie dopuszczone do pracy bez nadzoru zgodnie z VDE  
Maksymalna wysokość najwyższej półki 1.60 m  
Zintegrowany hamulec wirnika wentylatora  
Transfer danych HACCP/aktualizacje oprogramowania za pośrednictwem złącza Ethernet lub USB  
Klamka zamykająca z funkcją zamykania zarówno przy wychyleniu jej w prawo jak i w lewo i funkcją zamykania poprzez zatrzaśnięcie drzwi.

#### Wypożazenie:

- drzwi urządzenia z potrójną szybą ,wentylowaną przestrzenią między szybami i odchylanymi wewnętrznymi szybami z powłoką odbijającą ciepło.
- Blokada otwartych drzwi przy 120°C/180°C
- Diody LED oświetlające komorę i załadunek-energooszczędne ,wytrzymałe, niewymagające intensywnej konserwacji
- Optyczna sygnalizacja załadunku
- czujnik temperatury rdzenia z 6-punktowym pomiarem
- zarządzanie klimatem-pomiar, ustawienie, regulacja wilgotności z dokładnością do 1%.Faktyczna wilgotność w komorze może być ustawiana i pokazywana na wyświetlaczu.
- Pamięć minimum 1200 programów gotowania po 12 etapów każdy
- 3 stopniowa regulacja nawilżania przy 30-260°C,w trybie pracy „gorące powietrze” oraz w trybie Kombinacji pary i gorącego powietrza.



- Zintegrowane łącze Ethernet i USB
- Wysokowydajny generator pary z automatycznym odkamienianiem
- Dynamiczna cyrkulacja powietrza w komorze dzięki zmianom kierunku obrotu wentylatora: 5 prędkości wentylatora z możliwością zaprogramowania
- odśrodkowe, nie wymagające filtra odprowadzenie tłuszczu.
- Eksploatacja bez instalacji do zmiękczenia wody i dodatkowego odkamieniania
- osobne zawory magnetyczne do wody zwykłej i zmiękczonej
- Funkcja cool-down do szybkiego schładzania komory urządzenia za pomocą wirnika wentylatora
- zdejmowane, wychylane stelaże zawieszane/odstęp prowadnic 68 mm/
- materiał wewnętrzny i zewnętrzny - wykonanie ze stali nierdzewnej wg DIN 1.4301
- zawiera automatyczny spryskiwacz ręczny
- zgodnie z zapotrzebowaniem doprowadza ciepło
- wzdłużny układ prowadnic odpowiedni dla pojemników GN2/1, 1/1
- 5 poziomów garowania, programowane
- programowanie automatycznego startu urządzenia z uwzględnieniem daty i czasu
- nóżki z regulacją wysokości

#### Dane techniczne

Wzdłużony układ prowadnic 2/1,1/1 GN

Pojemność 10x2/1 GN, 20x1/1 GN

Wydajność/dzienna ilość posiłków 150-300/

Średnica przyłącza wody ¾" d1/2"

Ciśnienie wody 150-600 kPa / 0.15-0.6 Mpa / 1.5-6 bar

Średnica odpływu wody DN 50 mm

Moc całkowita 36,7 kw

Moc dla trybu „parowy” oraz „gorące powietrze” 36 Kw

Przyłącze do sieci elektrycznej : 3 NAC400V 50/60 Hz

Zabezpieczenie 3x63 A

#### Obsługa

Sterowanie urządzeniem za pomocą oprogramowania i mobilnej aplikacji

iCC-Cockpit-graficzny podgląd aktualnego klimatu w komorze, przewidywanego przebiegu przyrządzania potraw, możliwość spojrzenia wstecz i wprzód oraz opcja na koniec procesu przyrządzania.

iCC-Messenger-informuje o aktualnym ,automatycznym dostosowaniu procesu przyrządzania potraw

iCC -Monitor—przegląd wszystkich automatycznych dostosowaniach procesu przyrządzania potraw samodzielnie konfigurowalny ,dostosowany do użytkownika wyświetlacz obsługi/obrazy, teksty itp./

Tryb nagrywania -ustalenie idealnego, sterowanego temperaturą rdzenia procesu przyrządzania potraw dla skalibrowanych produktów do późniejszego zastosowania bez czujnika temperatury rdzenia z automatycznym uwzględnieniem wielkości załadunku

Kolorowy wyświetlacz TFT 8,5" i ekran dotykowy z intuicyjną symboliką do maksymalnie prostej obsługi.

- Instrukcja obsługi i użytkowania wyświetlane na wyświetlaczu urządzenia w zależności od podejmowanych działań.

#### Czyszczenie i pielęgnacja oraz bezpieczeństwo pracy

Niezależny od ciśnienia wody w sieci ,automatyczny system myjąco-pielęgnacyjny komory i generatora pary

7 poziomów czyszczenia do czyszczenia i pielęgnacji bez nadzoru, także w nocy.

Automatyczne mycie i odkamienianie generatora pary.

Automatyczne wezwanie do czyszczenia z informacją o rodzaju mycia i ilość chemii w zależności od stopnia zabrudzenia.

Wyświetlanie na wyświetlaczu stanu zabrudzenia i pielęgnacji.

System diagnostyczny z automatycznym pokazywaniem komunikatów serwisowych.

Funkcja autotestu do aktywnej kontroli działania urządzenia

Ogranicznik temperatury dla generatora pary gorącego powietrza

**- klauzula informacyjna z art. 13 RODO**

Zgodnie z art. 13 ust. 1 i 2 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z dnia 27 kwietnia 2016 r. w sprawie ochrony osób fizycznych w związku z przetwarzaniem danych osobowych i w sprawie swobodnego przepływu takich danych oraz uchylenia dyrektywy 95/46/WE (ogólne rozporządzenie o ochronie danych) (Dz. Urz. UE L 119 z 04.05.2016, str. 1), dalej „RODO”, informuję, że:

- administratorem Pani/Pana danych osobowych jest Centralny Ośrodek Sportu, ul. Łazienkowska 6a, 00-449 Warszawa.
- Dane kontaktowe do Inspektora Ochrony Danych: [iod@cos.pl](mailto:iod@cos.pl), tel. 513790306 ;
- Pani/Pana dane osobowe przetwarzane będą na podstawie art. 6 ust. 1 lit. c RODO w celu związanym z postępowaniem o udzielenie zamówienia publicznego na **" zakup pieca konwekcyjno-parowego Rational SCC102 e "** odbiorcami Pani/Pana danych osobowych będą osoby lub podmioty, którym udostępniona zostanie dokumentacja postępowania w oparciu o art. 8 oraz art. 96 ust. 3 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. – Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2017 r. poz. 1579 i 2018), dalej „ustawa Pzp”;
- Pani/Pana dane osobowe będą przechowywane, zgodnie z art. 97 ust. 1 ustawy Pzp, przez okres 4 lat od dnia zakończenia postępowania o udzielenie zamówienia, a jeżeli czas trwania umowy przekracza 4 lata, okres przechowywania obejmuje cały czas trwania umowy;
- obowiązek podania przez Panią/Pana danych osobowych bezpośrednio Pani/Pana dotyczących jest wymogiem ustawowym określonym w przepisach ustawy Pzp, związanym z udziałem w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego; konsekwencje niepodania określonych danych wynikają z ustawy Pzp;
- w odniesieniu do Pani/Pana danych osobowych decyzje nie będą podejmowane w sposób zautomatyzowany, stosowanie do art. 22 RODO;
- posiada Pani/Pan:
  - na podstawie art. 15 RODO prawo dostępu do danych osobowych Pani/Pana dotyczących;
  - na podstawie art. 16 RODO prawo do sprostowania Pani/Pana danych osobowych \*;
  - na podstawie art. 18 RODO prawo żądania od administratora ograniczenia przetwarzania danych osobowych z zastrzeżeniem przypadków, o których mowa w art. 18 ust. 2 RODO \*\*;
  - prawo do wniesienia skargi do Prezesa Urzędu Ochrony Danych Osobowych, gdy uzna Pani/Pan, że przetwarzanie danych osobowych Pani/Pana dotyczących narusza przepisy RODO;
- nie przysługuje Pani/Panu:
  - w związku z art. 17 ust. 3 lit. b, d lub e RODO prawo do usunięcia danych osobowych;
  - prawo do przenoszenia danych osobowych, o którym mowa w art. 20 RODO;
  - na podstawie art. 21 RODO prawo sprzeciwu, wobec przetwarzania danych osobowych, gdyż podstawą prawną przetwarzania Pani/Pana danych osobowych jest art. 6 ust. 1 lit. c RODO.

\* **Wyjaśnienie:** skorzystanie z prawa do sprostowania nie może skutkować zmianą wyniku postępowania o udzielenie zamówienia publicznego ani zmianą postanowień umowy w zakresie niezgodnym z ustawą Pzp oraz nie może naruszać integralności protokołu oraz jego załączników.

\*\* **Wyjaśnienie:** prawo do ograniczenia przetwarzania nie ma zastosowania w odniesieniu do przechowywania, w celu zapewnienia korzystania ze środków ochrony prawnej lub w celu ochrony praw innej osoby fizycznej lub prawnej, lub z uwagi na ważne względy interesu publicznego Unii Europejskiej lub państwa członkowskiego.