

Specyfikacja istotnych warunków zamówienia

Postępowanie prowadzone zgodnie z ustawą Prawo zamówień publicznych z dnia 29 stycznia 2004 r. (Dziennik Ustaw z 2010 r. Nr 113, poz. 759 z późniejszymi zmianami).

1. Zamawiający: Dom Pomocy Społecznej w Krakowie, ul. Łanowa 41, 30-725 Kraków,
NIP: 679-24-29-488, tel. 12 650 56 00, tel/fax 12 653 23 35,
e-mail: dpslanowa41@wp.pl , adres strony internetowej: www.dpslanowa41.eu
 2. Rodzaj zamówienia: dostawa urządzeń.
 - 2.1 Postępowanie jest prowadzone w trybie przetargu nieograniczonego.
 - 2.2 Wartość zamówienia nie przekracza kwoty określonej w przepisach wydanych na podstawie art. 11 ust. 8 ustawy pzp.
 3. Przedmiotem zamówienia jest dostawa, montaż i uruchomienie fabrycznie nowych urządzeń:
 - 1) 2 szt. bemaar jezdny 2-komorowy 2 × GN 1/1, h = 200 mm z szafką grzewczą,
 - 2) 2 szt. kocioł warzelny gazowy w obudowie prostokątnej z grzaniem pośrednim,
 - 3) stół chłodniczy 3-drzwiowy z blatem roboczym,
 - 4) szafa mroźnicza 2-drzwiowa z systemem nanotechnologii,
 - 5) szatkownica do jarzyn z tarczami wymiennymi, podstawą i wózkiem.
CPV 42200000-8 – maszyny do obróbki żywności
CPV 42500000-1 – urządzenia chłodzące i wentylacyjne
CPV 39700000-9 – sprzęt agd
- Ad. 1.
- dwie komory GN 1/1, h = 200 mm,
 - zbiorniki niezależnie ogrzewane,
 - sterowanie komorami na długim boku bemaara,
 - szafka grzewcza – drzwi suwane,
 - kabel przyłączeniowy na krótkim boku,
 - bemaar wykonany ze stali nierdzewnej,
 - koła jezdne Ø min 100 mm w tym dwa koła z hamulcami,
 - zakres temperatur: +30 do +95°C,
 - moc min 2,6 kW, zasilanie 230/50,
 - wymiary nie większe lub równe 945×700×850.
- Ad. 2.
- pojemność zbiornika nie mniejsza niż 180l,
 - wymiary zbiornika nie mniejsze niż 740×550×515,
 - zbiornik prostokątny umożliwiający obróbkę termiczną produktów w pojemnikach GN,
 - wymiary kotła nie większe niż 1000×900×850 (wymiar kotła ogranicza miejsce przeznaczone do ich montażu),
 - obudowa z kranem spustowym,
 - zbiornik, płaszcz wodny, pokrywa z uchwytem i rama ze stali nierdzewnej,
 - izolacja cieplna wykonana z włókien ceramicznych o wysokiej gęstości,

- ogrzewanie za pomocą wysokiej jakości grzałek ze stali nierdzewnej,
- manualne uruchamianie poprzez iskrownik i płomień pilotażowy,
- zawór bezpieczeństwa z termoparą,
- kratka odpowietrzająca,
- czujnik poziomu wody w płaszczu z kontrolką max/min,
- kontrola ciśnienia w płaszczu wodnym poprzez zawór bezpieczeństwa,
- zawór próżniowy i manometr,
- regulowane nóżki.

Ad. 3.

- obudowa wewnętrzna i zewnętrzna z wysokogatunkowej stali nierdzewnej,
- chłodzenie statyczne wspomagane wewnętrznym wentylatorem,
- cyfrowy wyświetlacz,
- elektroniczny termostat,
- kompresor o mocy min 1/4 KM,
- automatyczne odparowanie skroplin,
- klasa klimatyczna N,
- bezproblemowa praca urządzenia do temperatury otoczenia do +43°C,
- średnie dobowe zużycie energii elektrycznej nie większe niż 4,5 kW,
- cztery nóżki z tworzywa,
- blat bez rantu (gładki),
- jedna półka na drzwi w standardzie GN 1/1 i jedna para prowadnic,
- 3-drzwiowa komora chłodząca,
- pojemność komory nie mniejsza niż 380 l lub równa,
- wymiary stołu nie większe niż 1365×700×(H)880 mm
- zakres temperatur: +2°C/+8°C,
- agregat dolny.

Ad. 4.

- wnętrze ze stali nierdzewnej kwasoodpornej przystosowane do pojemników GN 2/1,
- korpus zewnętrzny ze stali nierdzewnej kwasoodpornej,
- dwoje pełnych drzwi,
- sześć metalowych plastyfikowanych półek z tradycyjnymi prowadnicami,
- urządzenie na nogach regulowanych,
- zamek drzwi,
- automatyczny wyłącznik wentylatora podczas otwarcia drzwi,
- magnetyczna i łatwo demontowalna uszczelka drzwi,
- samoczynnie domykające się drzwi (przy otwarciu <90°),
- szafa dynamiczna z wymuszonym obiegiem powietrza,
- automatyczne odszranianie i odparowanie skroplin,
- elektroniczny sterownik z wyświetlaczem temperatury,
- temperatura pracy -10/-20°C, poj. od 1350 dm³ do 1400 dm³,
- wymiary nie większe niż 1440×860×2020 mm,
- zasilanie 230/50Hz,
- agregat wewnętrzny górny,
- temperatura otoczenia do +40°C.

Ad. 5.

- możliwość przygotowywania min 1200 porcji dziennie,
- krojenie w plastry, w kostkę, szatkowanie, ucieranie i/lub krojenie w paski owoców, warzyw, sera, ziemniaków,
- cylindryczny podajnik, który można otworzyć w celu szybkiego i łatwego podawania produktów obiema rękami,
- automatyczna funkcja uruchomienia/zatrzymania, zapewniająca szybkie i bezpieczne podawanie produktów,
- podłużna przystawka do ciągłego cięcia np. ogórków,
- mocna dźwignia dociskowa umożliwiająca przetwarzanie większych produktów wymagających nacisku przy podawaniu,
- metalowe tarcze tnące wyposażone w ostrza, które można wyjmować w celu wymiany lub zaostrzenia,
- uchwyt do podnoszenia umieszczony z przodu i z tyłu urządzenia ułatwiający przenoszenie,
- pochyła konstrukcja podajnika, dźwignia dociskowa znajdująca się na wygodnej wysokości zapewniająca ergonomiczną pozycję w trakcie obsługi urządzenia,
- uchwyt dźwigni dociskowej w kształcie pętli dookoła cylindrycznego podajnika pozwalający na wygodne i ergonomiczne operowanie dwiema rękami,
- prędkość obrotowa min 360 do 400 obr./min.,
- obudowa urządzenia wykonana z anodowanego i polerowanego stopu aluminiowego,
- tarcze narzędzi tnących ze stali nierdzewnej/aluminium,
- ostrza narzędzi tnących wykonane ze stali nożowej najwyższej jakości,
- cylinder podający: pojemność od 5,7l do 6,7l, wysokość od 180 mm do 200 mm, średnica od 200 mm do 250 mm, stała ścianka wewnętrzna o szerokości 62-72 mm,
- rura podająca o średnicy wewnętrznej 55-65 mm,
- zasilanie elektryczne 400V 50Hz 3N, moc całkowita 0,75kW,
- wydajność min 720 kg/h – 820 kg/h,
- na wyposażeniu trzy tarcze:
 - a) do krojenia w plastry 2 mm,
 - b) do krojenia w plastry 5 mm,
 - c) do dokładnego rozdrabniania – miazga,
- podstawa do szatkownicy wykonana ze stali nierdzewnej zawierająca pojemnik plastikowy w standardzie GN 1/1-100,
- wózek do szatkownicy wykonany ze stali nierdzewnej wyposażony w kółka z możliwością blokady oraz uchwyt o regulowanej wysokości, wyposażony w poliwęglanowy pojemnik w standardzie GN 1/1-200.

4. Wykonawca zobowiązany jest dostarczyć wraz z przedmiotem zamówienia instrukcję obsługi, gwarancję oraz atesty i świadectwa dopuszczalności do użytkowania w języku polskim oraz przeprowadzić szkolenie pracowników użytkujących dostarczony sprzęt.

5. Zakres przedmiotu zamówienia obejmuje dostawę sprzętu do siedziby zamawiającego oraz zamontowanie, uruchomienie i przekazanie go protokołem zdawczo-odbiorczym.

6. Zamawiający nie przewiduje możliwości składania ofert częściowych i wariantowych.

7. Termin wykonania przedmiotu zamówienia – nie później niż 20.12.2017 r.

8. Warunki udziału w postępowaniu:

o udzielenie zamówienia mogą ubiegać się Wykonawcy, którzy:

- 1) nie podlegają wykluczeniu z postępowania o udzielenie zamówienia z przyczyn, o których mowa w art. 24 ustawy Prawo zamówień publicznych.
 - 2) złożą ofertę pisemną wraz z:
 - potwierdzoną podpisem treścią załączonej umowy,
 - oświadczeniem o spełnieniu wymogów ustawowych (art. 22 i art. 24 ustawy Pzp),
 - oświadczeniem o nie zaleganiu wobec ZUS i US,
 - potwierdzonej przez oferenta za zgodność z oryginałem kserokopii wypisu z właściwego rejestru albo zaświadczenie o wpisie do ewidencji działalności gospodarczej, wystawionych nie wcześniej niż 6 miesięcy przed upływem terminu składania ofert.Wzór formularza oświadczenia stanowi załącznik do niniejszej SIWZ.
Załączenie do oferty wyżej wymaganych dokumentów będzie traktowane jako spełnienie warunków udziału w postępowaniu.
9. Ocena spełniania przez Wykonawców warunków udziału w niniejszym postępowaniu dokonana zostanie przez Zamawiającego na podstawie złożonych oświadczeń.
10. Zamawiający dopuszcza możliwość porozumiewania się z Wykonawcami za pomocą faxu - 12/6532335, poczty elektronicznej - dpslanowa41@wp.pl
11. Osobą uprawnioną do kontaktu z Wykonawcami jest: Bogusław Feldman, tel.12 650 56 00 wew. 216, e-mail: bfellanowa41@interia.pl
12. Zamawiający wymaga wnieścia wadium w wysokości 7 000,00 zł na konto nr: 69 1020 2892 0000 5302 0589 8897.
13. Wykonawcy są związani złożonymi ofertami – 30 dni od dnia wyznaczonego na złożenie ofert.
14. Ofertę należy sporządzić w formie pisemnej w języku polskim, na załączonym formularzu.
15. Skompletowaną ofertę należy włożyć do koperty, zakleić i opieczetować. Kopertę należy opisać „PRZETARG sprawa nr 8/17 dostawa urządzeń do wyposażenia kuchni”, wpisać nazwę i adres Wykonawcy.
16. Ofertę przygotowaną zgodnie z niniejszą specyfikacją, należy złożyć w sekretariacie Domu Pomocy Społecznej w Krakowie, ul. Łanowa 41 do dnia 15.11.2017 r. do godz. 10.00 (godzina zarejestrowania oferty przez sekretariat Domu Pomocy Społecznej).
17. Kryteria oceny ofert (w %): cena – 90, okres gwarancji – 10.
Wybrana zostanie oferta, która otrzymała największą ilość punktów wg formuły:
 $(Cn/Cb \times 90 + Gb/Gn \times 10) \times 100\% = \text{ilość punktów}$, gdzie:
Cn – cena najniższej oferty
Cb – cena badanej oferty
Gn – gwarancja najniższa wymagana przez Zamawiającego wyrażona w miesiącach
Gb – gwarancja badana wyrażona w miesiącach
18. Otwarcie ofert nastąpi w siedzibie zamawiającego (hol przed portiernią bud. 41) w dniu 15.11.2017 r. o godz. 11.00 w obecności zainteresowanych.
19. Integralną częścią Specyfikacji istotnych warunków zamówienia jest wzór umowy określający wszelkie zobowiązania Wykonawcy i Zamawiającego.
20. Wykonawcy przysługuje prawo wnoszenia środków odwoławczych na warunkach określonych w art. 180-182 ustawy Prawo zamówień publicznych.

D Y R E K T O R


mgr Ryszard Jaworski