

Znak sprawy: PM214.251.16.2026

Data publikacji: 14.10.2026 r.

Zapytanie ofertowe

Zamawiający: Przedszkole Miejskie nr 214 z Oddziałami Integracyjnymi

Adres zamawiającego: 94-058 Łódź, ul. Batalionów Chłopskich 21

NIP 7272666030 REGON 004340767

Tryb postępowania: Zapytanie ofertowe (Regulamin wewnętrzny zamówień do 170 tys. zł)

I. PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA I OPIS WYMAGAŃ

Przedmiotem zamówienia jest **zakup pieca konwekcyjno-parowego w związku z prowadzoną działalnością w zakresie edukacji przedszkolnej do przygotowywania posiłków dla 9 grup przedszkolnych** (około 175 porcji) obejmujący kompleksową dostawę, wniesienie, montaż, podłączenie do instalacji medialnych, kalibrację technologiczną, uruchomienie oraz przeprowadzenie autoryzowanego szkolenia personelu z zakresu obsługi i konserwacji pieca konwekcyjno-parowego wraz z osprzętem i akcesoriami.

CPV: 42214100-0 Piece kuchenne

Klauzula równoważności (art. 99 ust. 5 ustawy Prawo Zamówień Publicznych): Wszędzie tam, gdzie w opisie przedmiotu zamówienia wskazano nazwy własne, znaki towarowe, patenty lub pochodzenie (np. Hendi, Brita, Redfox), należy to traktować wyłącznie jako określenie minimalnych wymagań jakościowych, użytkowych i funkcjonalnych. Zamawiający dopuszcza składanie ofert na rozwiązania równoważne. Wykonawca powołujący się na rozwiązania równoważne jest zobowiązany wykazać w ofercie, że oferowane dostawy spełniają wymagania określone przez Zamawiającego.

II. WYSZCZEGÓLNIENIE ELEMENTÓW ZAMÓWIENIA

1	Piec konwekcyjno-parowy 11xGN 1/1 (<i>np. Hendi Millenial MKF1111TS lub równoważny</i>)	Piec elektryczny o mocy min. 15,4 kW (Zasilanie 400V). Pojemność min. 11 półek GN 1/1 umożliwiające przygotowanie min. 175 porcji w jednym cyklu termicznym. Wyposażony w wielopunktową sondę termiczną, automatyczny system myjący oraz dotykowy panel sterowania (Touch Screen).	1 szt.
2	Podstawa dedykowana pod piec	Konstrukcja ze stali nierdzewnej zapewniająca stabilność i poziomowanie pieca. Ergonomiczne pozycjonowanie komory na wysokości rąk operatora. Dolne prowadnice na blachy GN.	1 szt.
3	Autoryzowany montaż, przyłącze i szkolenie	Instalacja przez certyfikowany serwis (warunek wymagalny 24 miesięcznej gwarancji). Obejmuje kalibrację techniczną, podłączenie hydrauliczne, elektryczne, odpływy oraz pełne szkolenie personelu.	1 usł.

4	Jednokolumnowy automatyczny zmiękcacz wody	Kompaktowa stacja uzdatniania z automatyczną regeneracją czasowo-objętościową (możliwość ustawienia pracy nocnej) gwarantująca pełną ochronę antykamienną.	1 szt.
5	Filtr świecowy z blokiem węglowym (np. Brita Purity lub równoważny)	Filtracja mechaniczna (drobiny, piasek) + blok węglowy do neutralizacji chloru w celu ochrony stali nierdzewnej AISI 304 w komorze pieca przed korozją wżerową.	1 szt.
6	Pojemnik GN 1/1 ze stali nierdzewnej, gł. 40 mm	Wymiary 530x325 mm. Niska krawędź boczna ułatwiająca cyrkulację gorącego powietrza przy wypieku mięs i pieczeniu.	5 szt.
7	Pojemnik GN 1/1 perforowany, gł. 65 mm	Stal nierdzewna. Perforowana konstrukcja do obróbki w 100% pary wodnej (gotowanie warzyw i ryb z odpływem skroplin).	5 szt.
8	Blacha emaliowana / aluminiowa GN 1/1, gł. 20 mm	Specjalistyczna powłoka o doskonałej akumulacji i dystrybucji ciepła. Przeznaczenie: domowe wypieki, ciasta, drożdżówki na podwieczorki.	3 szt.
9	Ruszt stalowy nierdzewny GN 1/1	Uniwersalna kratka ułatwiająca tradycyjne pieczenie sztuk mięsa lub służąca jako sztywne półka pod formy zewnętrzne.	2 szt.
10	Pojemnik GN 1/1 ze stali nierdzewnej, gł. 100 mm	Głębokie naczynia o dużej pojemności do duszonych dań jednogarnkowych, sosów mięsnych i zapiekane.	2 szt.
11	Profesjonalny płyn myjący do pieców (5L)	Skoncentrowany środek zasadowy odporny na wysokie temperatury, dostosowany do automatycznego systemu mycia.	1 szt.
12	Płyn nabłyszczająco-neutralizujący (5L)	Preparat neutralizujący odczyn myjący w końcowej fazie automycia, zapobiega powstawaniu zacieków na szybie.	1 szt.
13	Sól tabletkowana do stacji uzdatniania (25 kg)	Czysta sól NaCl niezbędna do automatycznej regeneracji złoża w zmiękczaczu wody.	1 opak.

III. WYMAGANIA TECHNICZNO – GWARANCYJNE

1. Wszystkie oferowane elementy muszą być fabrycznie nowe i posiadać deklaracje CE/atesty PZH.
2. Wymagany minimalny okres gwarancji na piec wynosi **24 miesiące**
3. Wykonawca zapewnia pełny serwis gwarancyjny i pogwarancyjny na terenie RP zapewniający dokonania naprawy w ciągu jednego dnia.
4. Maksymalny termin realizacji: do **14 dni** od podpisania umowy.
5. Cena oferty musi uwzględniać transport, wniesienie, montaż, przyłącza oraz szkolenie.
6. Odbiór nastąpi na podstawie protokołu zdawczo-odbiorczego bez zastrzeżeń.

IV. WARUNKI UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU I WYMAGANIA REALIZACYJNE

O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się Wykonawcy, którzy spełniają warunek dotyczący wiedzy i doświadczenia:

1. Wykonawca spełni warunek, jeżeli wykaże, że w okresie ostatnich 2 lat przed upływem terminu składania ofert (a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy – w tym okresie), należycie wykonał (zrealizował i zakończył) co najmniej 2 zamówienia, którego przedmiotem była dostawa wraz z montażem i uruchomieniem fabrycznie nowego pieca konwekcyjno-parowego do placówki oświatowej (np. przedszkola, szkoły). W celu potwierdzenia spełniania ww. warunku, Wykonawca zobowiązany jest przedłożyć wraz z ofertą wykaz zrealizowanych dostaw (sporządzony według wzoru stanowiącego Załącznik nr 1 do niniejszego zapytania), zawierający: nazwę odbiorcy, datę wykonania, miejsce montażu oraz opis przedmiotu zamówienia.
2. Dowody określające, czy dostawy te zostały wykonane należycie (np. referencje, protokoły odbioru końcowego bez zastrzeżeń).

V. KRYTERIA OCENY OFERT I SPOSÓB PRZYGOTOWANIA OFERTY

Wykonawca zobowiązany jest do złożenia Formularza Ofertowego zawierającego ceny jednostkowe netto, stawki VAT oraz ceny brutto dla wszystkich 13 pozycji specyfikacji, jak również łączną cenę brutto wykonania zamówienia.

Kryteria oceny ofert: Cena 80% + Okres Gwarancji 20%

Forma składania ofert: Oferty należy składać na załączonym Formularzu Ofertowym drogą elektroniczną na adres e-mail: kontakt@pm214.elodz.edu.pl Zamawiającego w nieprzekraczalnym terminie do dnia **24.10.2026 r. do godz. 10:00.**

V. INNE

1. Zamawiający zastrzega sobie prawo do unieważnienia postępowania na każdym etapie bez podania przyczyn.
2. Złożenie niniejszego zapytania nie stanowi oferty w rozumieniu przepisów Kodeksu Cywilnego i ustawy Prawo Zamówień Publicznych. Otrzymanie w jego konsekwencji oferty nie jest równorzędne ze złożeniem zamówienia przez Przedszkole Miejskie 214 z Oddziałami Integracyjnymi w Łodzi i nie stanowi podstawy do roszczenia praw ze strony Wykonawcy do zawarcia umowy.
3. Informacji na temat zamówienia i jego przedmiotu udziela:
Żanetta Solewicz
e-mail: z.solewicz@pm214.elodz.edu.pl
tel: 42 2523888

KLAUZULA INFORMACYJNA RODO

Zgodnie z art. 13 ust. 1 i 2 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 (RODO), dane osobowe Wykonawców będą przetwarzane wyłącznie w celu przeprowadzenia niniejszego postępowania o udzielenie zamówienia publicznego oraz ewentualnej realizacji umowy.