Kraków, 10.12.2025 r.

**ZAPYTANIE OFERTOWE NR *2/2025/KPO***

*w ramach projektu pn.:*

### „Rozszerzenie działalności oraz adaptacja lokali do uruchomienia nowych usług przez Pauza spółka z ograniczoną odpowiedzialnością spółka komandytowa z siedzibą w Krakowie woj. małopolskie.”, projekt nr: KPOD.01.03-IW.01-4773/24, realizowany w ramach Krajowego Planu Odbudowy i Zwiększania Odporności

### ZAMAWIAJĄCY:

PAUZA SPÓŁKA Z OGRANICZONĄ ODPOWIEDZIALNOŚCIĄ SPÓŁKA KOMANDYTOWA  
ul. Stolarska nr 5/3

31-043 Kraków

tel.: +48 602 637 833

Adres e-mail: kaka@pauza.pl

NIP: 6762506505

# OSOBA UPRAWNIONA DO KONTAKTU:

Jacek Jenczewski  
tel.: +48 602 637 833

Adres e-mail: kaka@pauza.pl

Pytania należy kierować wyłącznie za pośrednictwem Bazy Konkurencyjności, poprzez funkcjonalność znajdującą się w poniższym ogłoszeniu:

<https://bazakonkurencyjnosci.funduszeeuropejskie.gov.pl/>

do dnia: 18.12.2025 r.

# TRYB UDZIELENIA ZAMÓWIENIA:

#### Zamówienie realizowane będzie zgodnie z zasadą konkurencyjności określoną w Wytycznych dotyczących kwalifikowalności wydatków na lata 2021-2027” określających ujednolicone warunki i procedury dotyczące kwalifikowalności wydatków dla EFS+, EFRR, FS i FST.

**PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA:**

Przedmiotem zamówienia jest dostawa fabrycznie nowych urządzeń do lokali gastronomicznych przy ul. Brackiej oraz Stolarskiej w Krakowie.

**Część 1**

**Zakup Ekspresu do kawy 3 kolbowego**

**Minimalne parametry:**

**- trzygrupowe rozwiązanie HX**

**- sygnalizacja braku odpowiedniego poziomu wody w bojlerze**

**- bojler o pojemności 17 litrów**

**- obudowa wyłącznie ze stali nierdzewnej bez elementów z plastików i kompozytów**

**- programowanie dozy wody**

**- możliwość programowania grup oddzielnie**

**- podzespoły systemów grzewczych i wodnych wykonane w miedzi**

# Kod CPV:

[**39711310-5**](https://www.google.com/search?client=firefox-b-d&q=39711310-5&mstk=AUtExfBykxGwCk_uO-PhxCDllfY8vVdvFwIQDv_Ga3j6tfV-uzBV7RlGLvE8-UCj1V3W_7ULHig5ze4tDavsAz_Zgxp3oZJWwwWowRy4fHmfdymtNow5IrRL3tZYunEVjR5Q_gaz37oRqjmDbEaM6hRj4Dc4FdIqUdQgDsHQsnQ7NVYEjbP6gpJlFF1GXY7vV8kpYiFA4_9vnYl79TnB19SBZJBgZU31SqlUp9aGbupmCsEKybmPHgNWrvb1mXmg60B6eBUr7QNrHmzh9QOScXpTeBPf&csui=3&ved=2ahUKEwjU9NrW2rKRAxUxRfEDHZAcPS0QgK4QegYIAAgAEAQ) **- Elektryczne zaparzacze do kawy**

**Część 2**

**Młynek do kawy (3 szt.)**

Minimalne parametry:

- wielkość żaren 65mm –

- żarna płaskie

- materiał żaren - stal

- podawanie bezpośrednie nasypu

- uchwyt swobodnego zawieszenia kolby

- programowanie elektroniczne

- kolorowy panel dotykowy

- programowanie trzech różnych dawek nasypu,

- silnik 1380 rpm,

- system szybkiego czyszczenia bez zmiany ustawień,

- szybkość mielenia ponad 3 gr na sek, przy prawidłowym nastawie grubości

# Kod CPV:

[**39711310-5**](https://www.google.com/search?client=firefox-b-d&q=39711310-5&mstk=AUtExfBykxGwCk_uO-PhxCDllfY8vVdvFwIQDv_Ga3j6tfV-uzBV7RlGLvE8-UCj1V3W_7ULHig5ze4tDavsAz_Zgxp3oZJWwwWowRy4fHmfdymtNow5IrRL3tZYunEVjR5Q_gaz37oRqjmDbEaM6hRj4Dc4FdIqUdQgDsHQsnQ7NVYEjbP6gpJlFF1GXY7vV8kpYiFA4_9vnYl79TnB19SBZJBgZU31SqlUp9aGbupmCsEKybmPHgNWrvb1mXmg60B6eBUr7QNrHmzh9QOScXpTeBPf&csui=3&ved=2ahUKEwjU9NrW2rKRAxUxRfEDHZAcPS0QgK4QegYIAAgAEAQ) **- Elektryczne zaparzacze do kawy**

**Część 3**

**Ekspres do kawy 2-kolbowy**

Minimalne parametry:

- dwugrupowe rozwiązanie HX

- sygnalizacja braku odpowiedniego poziomu wody w bojlerze

- obudowa wyłącznie ze stali nierdzewnej bez elementów z plastików i kompozytów

- programowanie dozy wody

- możliwość programowania grup oddzielnie

- podzespoły systemów grzewczych i wodnych wykonane w miedzi

# Kod CPV:

[**39711310-5**](https://www.google.com/search?client=firefox-b-d&q=39711310-5&mstk=AUtExfBykxGwCk_uO-PhxCDllfY8vVdvFwIQDv_Ga3j6tfV-uzBV7RlGLvE8-UCj1V3W_7ULHig5ze4tDavsAz_Zgxp3oZJWwwWowRy4fHmfdymtNow5IrRL3tZYunEVjR5Q_gaz37oRqjmDbEaM6hRj4Dc4FdIqUdQgDsHQsnQ7NVYEjbP6gpJlFF1GXY7vV8kpYiFA4_9vnYl79TnB19SBZJBgZU31SqlUp9aGbupmCsEKybmPHgNWrvb1mXmg60B6eBUr7QNrHmzh9QOScXpTeBPf&csui=3&ved=2ahUKEwjU9NrW2rKRAxUxRfEDHZAcPS0QgK4QegYIAAgAEAQ) **- Elektryczne zaparzacze do kawy**

**Część 4**

**Zmywarka podblatowa (2 szt.)**

Minimalne parametry:

- Pojemność: Do 12 kompletów naczyń

- Wymiary: Standardowe wymiary dostosowane do zabudowy

- System mycia: Podwójny system mycia (Double DD) zapewniający lepszą efektywność

- Programy mycia:

- Ekonomiczny

- Intensywny

- Krótki cykl

- Zużycie wody: Niskie zużycie dzięki systemowi oszczędzania

- Sterowanie: Elektroniczne z wyświetlaczem LED

Bezpieczeństwo:

- Zabezpieczenie przed zalaniem

- Automatyczne wyłączanie po zakończeniu cyklu

Cechy szczególne:

- Wysoka wydajność przy niskim zużyciu energii

- Cicha praca

- Tłoczony zbiornik ze spadem zapewniającym pełne spływanie.

- Tłoczone prowadnice kosza.

- Boki komory myjącej z częściową podwójną ścianką drzwi.

- Trzystopniowy system filtracji. Filtry powierzchniowe zbiornika z kompozytu w standardzie.

- Pompa myjąca z podwójnym przepływem i łagodnym rozruchem.

- Górne i dolne ramiona myjąco-płuczące Duo-KLIP wykonane z materiału kompozytowego.

- Płukanie ciśnieniem wody z sieci.

- Hydrauliczne dozowanie środka nabłyszczającego w standardzie.

- Multipower w standardzie

Zmiękczacz wody do użytku gastronomicznego

- Wydajność: Przystosowany do oczyszczania do 65 litrów wody na minutę

- Pojemność złoża jonowymiennego: Około 25 litrów

- System filtracji:

- Wymiennik jonowymienny usuwający twardość wody

- Regeneracja automatyczna

- Sterowanie: Automatyczne, elektroniczny panel sterowania

- Zużycie soli na regenerację: Optymalizowane dla niskich kosztów eksploatacji

- Ciśnienie robocze: 1,5 – 6 bar

- Temperatura pracy: Do 40°C

- Materiał obudowy: Tworzywo sztuczne odporne na korozję

Bezpieczeństwo:

- Zawór obejściowy umożliwiający pracę w trybie awaryjnym

- Zabezpieczenie przed nadmiernym zużyciem soli regeneracyjnej

# Kod CPV:

**39713100-4 Zmywarki do naczyń**

**Część 5**

**Kruszarka do lodu (2 szt.)**

Minimalne parametry:

- Wydajność: 60 kg lodu na godzinę

Rodzaj lodu:

- Kruszony lód idealny do koktajli, drinków, dekoracji potraw i chłodzenia napojów

- Materiał obudowy: Stal nierdzewna – trwała, odporna na korozję, łatwa do czyszczenia

System kruszenia:

- Wysokiej jakości noże ze stali nierdzewnej

- Możliwość uzyskania różnych rozmiarów lodu

- Pojemność zasobnika: 3 litry

- Zasilanie: 230V / 50Hz

- Moc silnika: 300W

Bezpieczeństwo:

- Automatyczne wyłączanie przy otwarciu pokrywy

- Antypoślizgowe nóżki zapewniające stabilność urządzenia

- Łatwa konserwacja – proste czyszczenie i demontaż

# Kod CPV:

**39315000-3 Urządzenia restauracyjne**

**Część 6**

**Wyciskarka do cytrusów (2 szt.)**

Minimalne parametry:

- Moc silnika: 130W – cichy i wydajny silnik indukcyjny

- Prędkość obrotowa: 1500 obr./min

- Obsługiwane owoce: Pomarańcze, cytryny, limonki, grejpfruty

- Materiał obudowy: Aluminium i stal nierdzewna – odporne na korozję i łatwe w czyszczeniu

- System wyciskania: Uniwersalny stożek do różnych rozmiarów cytrusów

- Automatyczny start po naciśnięciu owocu

Funkcje dodatkowe:

- Cicha praca

- Szybki demontaż – łatwe czyszczenie dzięki zdejmowanym elementom

Bezpieczeństwo:

- System blokady – urządzenie działa tylko przy prawidłowym zamontowaniu

- Antypoślizgowe nóżki – stabilność podczas użytkowania

- Łatwa konserwacja – elementy nadające się do mycia w zmywarce

**Kod CPV:**

**39315000-3 Urządzenia restauracyjne**

**Część 7**

**Urządzenie do gotowania makaronu**

Minimalne parametry:

- **Materiał obudowy: Stal nierdzewna – trwała, higieniczna i odporna na korozję**

**- Sterowanie:**

**- Pokrętło regulacji temperatury**

**- Termostat umożliwiający precyzyjną kontrolę gotowania**

**- Możliwość użycia kilku koszy jednocześnie do różnych rodzajów makaronu**

**- Wygodne uchwyty do wyjmowania**

**- Zawór spustowy do wygodnego opróżniania zbiornika**

**- Możliwość podłączenia do systemu odprowadzania wody**

**- Zabezpieczenie przed przegrzaniem**

**- Antypoślizgowe nóżki zapewniające stabilność**

**Cechy szczególne:**

**- Szybkie gotowanie makaronu**

**- Łatwa konserwacja**

**- moc całkowita: 6 kW**

**- napięcie: 400 V**

**- wydajność: 15 kg/h**

**- zasilanie: elektryczne**

**Kod CPV:**

**39315000-3 Urządzenia restauracyjne**

**Część 8**

**Mieszalnik do ciasta**

Minimalne parametry:

- do ciast ciężkich, np.: pizza, pierogi

- dzieża nie wyjmowana o średnicy 360 mm

- części mające bezpośredni kontakt z żywnością wykonane są ze stali nierdzewnej

- prędkość obrotów spirali 93 ob/min

- maksymalna ilośc wsadu (ciasta) - 15 kg

- napięcie - U : 230 V

- Pojemność - V : 22 l

- Szerokość - W : 400 mm

- Głębokość - D : 700 mm

- Wysokość - H : 680 mm

- Waga - M : 65 kg

- Moc elektryczna : 0.75 kW

- Prędkość obrotów : 9 obr/min

**Kod CPV:**

**39315000-3 Urządzenia restauracyjne**

**Część 9**

**Okap z łapaczem tłuszczu**

Minimalne parametry:

- Wykonany na wymiar, z możliwością pełnego dopasowania do pomieszczenia i instalacji.

- Konstrukcja z wysokiej jakości stali nierdzewnej, odpornej na korozję, wysoką temperaturę i intensywną eksploatację.

- Wyposażony w wydajne łapacze tłuszczu, które skutecznie zatrzymują zanieczyszczenia już na pierwszym etapie filtracji.

- Łapacze tłuszczu są zdejmowalne, co umożliwia szybkie i wygodne czyszczenie, także   
w zmywarce.

- Stabilna, solidna konstrukcja z możliwością doposażenia w dodatkowe elementy (np.

oświetlenie, różne typy mocowania).

**Kod CPV:**

**39315000-3 Urządzenia restauracyjne**

**Część 10**

**Piec konwekcyjno – parowy min. 6 GN 1/1 z podstawą**

Minimalne parametry:

Profesjonalny piec konwekcyjno-parowy z automatycznym systemem mycia

- Pojemność: 6 x GN 1/1 – możliwość jednoczesnego przygotowywania różnych potraw

- Zasilanie: Elektryczne, 400V (trójfazowe)

- Moc grzewcza: 9 kW

- Zakres temperatur: 30°C – 300°C

System gotowania:

- Konwekcja

- Para

- Kombinacja pary i konwekcji

- Elektroniczny panel sterowania z precyzyjną regulacją temperatury i czasu

- Programy automatyczne do różnych typów potraw

System mycia:

- Automatyczny system czyszczenia – oszczędność czasu i wody

- Kilka trybów mycia – od szybkiego płukania po intensywne czyszczenie

Materiały:

- Stal nierdzewna – trwała, odporna na wysokie temperatury i łatwa do czyszczenia

- Podwójna szyba w drzwiach – lepsza izolacja termiczna i bezpieczeństwo

- Dodatkowe funkcje:

- Wentylator rewersyjny – równomierne rozprowadzenie ciepła

- Funkcja regeneracji – odświeżanie gotowych potraw

- Opcja zapamiętywania przepisów – szybkie przygotowanie ulubionych dań

Bezpieczeństwo:

- Termostat zabezpieczający przed przegrzaniem

- Oświetlenie komory – lepsza widoczność podczas pieczenia

- Ergonomiczny uchwyt drzwi – wygoda użytkowania

- Energooszczędność – zoptymalizowane zużycie energii i wody

- Wielofunkcyjność – szeroki zakres zastosowań kulinarnych

Dedykowana podstawa do pieca

**Kod CPV:**

**39315000-3 Urządzenia restauracyjne**

**Część 11**

**Szatkownica do warzyw**

Minimalne parametry:

- 7 rodzajów krojenia

- nowa technologia krojenia w kostkę przy pomocy tylko 1 tarczy

- asynchroniczny silnik

- magnetyczny system bezpieczeństwa i hamulec silnikowy

- automatyczny start po zamknięciu popychacza

- metalowa komora robocza i pokrywa

- blok silnika ze stali nierdzewnej

- szerokie zastosowania dzięki możliwości krojenia w plastry, wiórki, słupki, kostkę oraz frytki

- Wydajność na godzinę : 300 kg/h

- Napięcie - U : 230 V

- Szerokość - W : 390 mm

- Głębokość - D : 310 mm

- Wysokość - H : 760 mm

- Moc elektryczna : 0.55 kW

- Prędkość obrotów : 375 obr/min

**Kod CPV:**

**39315000-3 Urządzenia restauracyjne**

**Część 12**

**Krajalnica do wędlin i sera (2szt.)**

Minimalne parametry:

- Obudowa wykonana z anodowanego aluminium pokrytego nieprzywierającą powłoką

- Demontowany wózek ułatwia utrzymanie w czystości

- Wbudowana ostrzałka

- Regulacja krojenia 0-14 mm

- Wózek, pokrętła i śruby wykonane ze stali nierdzewnej

- Stół podawczy o wymiarach 270x175 mm

- Silnik z dodatkowo wzmocnionym napędem

- Ostrze pokryte powłoką nieprzywierającą

- Wózek pochylony pod kątem 45° dla łatwiejszego krojenia

**Kod CPV:**

**39315000-3 Urządzenia restauracyjne**

**Część 13**

**Granitor**

Minimalne parametry:

- Urządzenie do przygotowania mrożonych napojów

- Pokrywa z oświetleniem

- Elektroniczna kontrola temperatury

- Wydajny kompresor

- Łatwy do utrzymania w czystości

- 2 tryby dzienny i nocny

- Czynnik chłodzący: R404a

- Obudowa ze stali nierdzewnej – trwałość i łatwość czyszczenia

- Przezroczyste zbiorniki z poliwęglanu – odporne na uszkodzenia i promieniowanie UV

Funkcje dodatkowe:

- Tryb nocny – oszczędza energię i utrzymuje produkt w idealnej konsystencji

- Funkcja mieszania – zapobiega osadzaniu się składników

- Zasilanie: 230V / 50Hz

- Moc: 900W

- System zabezpieczeń przed przegrzaniem i uszkodzeniem sprężarki

- Antypoślizgowe nóżki zapewniające stabilnośc

- Możliwość przygotowania mrożonych napojów o różnej konsystencji

- Dwa niezależne zbiorniki pozwalają serwować różne smaki jednocześnie

- Łatwa konserwacja i demontaż

**Kod CPV:**

**39315000-3 Urządzenia restauracyjne**

**Część 14**

**Urządzenie do produkcji makaronu**

Minimalne parametry:

- Rodzaj urządzenia: Profesjonalna maszyna do makaronu (nablatowa)

Pojemność zbiornika:

- Możliwość przygotowania różnych kształtów makaronu dzięki wymiennym matrycom

- Nadaje się do produkcji makaronu jajecznego, bezglutenowego, pełnoziarnistego

- Stal nierdzewna – trwała, higieniczna, łatwa do czyszczenia

- Moc silnika: 500W – wydajny napęd zapewniający płynne działanie

- Panel elektroniczny – intuicyjna obsługa

- Regulacja prędkości wałkowania i cięcia

- Zasilanie: 230V / 50Hz

- Automatyczne mieszanie i wałkowanie – oszczędność czasu

- Możliwość podłączenia dodatkowych akcesoriów

- System zabezpieczeń przed przegrzaniem

- Blokada pokrywy dla bezpieczeństwa użytkowania

- Profesjonalna jakość makaronu – jednolita struktura i elastyczność

- Kompaktowy rozmiar – idealna do kuchni o ograniczonej przestrzeni

- Łatwa konserwacja – proste czyszczenie i szybki demontaż części

- Moc elektryczna : 0.655 kW

**Kod CPV:**

**39315000-3 Urządzenia restauracyjne**

**Część 15**

**Stół chłodniczy ze szklanymi drzwiami**

Minimalne parametry:

- Stół chłodniczy 3-drzwiowy

- Rodzaj urządzenia: Profesjonalny stół chłodniczy z przeszklonymi drzwiami

- Pojemność: 428 litrów – duża przestrzeń do przechowywania produktów spożywczych

- Wymiary: 1792 x 700 x 850 mm

- Zasilanie: 230V / 50Hz

- Moc: 0,207 kW – energooszczędna praca

- Zakres temperatur: -2°C do +8°C – idealne warunki do przechowywania żywności

- Stal nierdzewna – trwała, odporna na korozję i łatwa do czyszczenia

- Przeszklone drzwi – lepsza widoczność przechowywanych produktów

- Dynamiczne chłodzenie – równomierna cyrkulacja zimnego powietrza

- Ekologiczny czynnik chłodniczy – przyjazny dla środowiska

- Elektroniczny panel sterowania – precyzyjna regulacja temperatury

**Kod CPV:**

**39315000-3 Urządzenia restauracyjne**

**Część 16**

**Szafa Chłodnicza**

Minimalne parametry:

- Szafa chłodnicza 2-drzwiowa

- Pojemność: 543 litry – duża przestrzeń na produkty spożywcze

- Wymiary: 653 x 842 x 2040 mm – wysoka i smukła konstrukcja

- Zasilanie: 230V / 50Hz

- Moc: 0,183 kW – energooszczędna praca

- Zakres temperatur: -2°C do +8°C – odpowiednie warunki do przechowywania żywności

- Stal nierdzewna – trwała, odporna na korozję i łatwa do czyszczenia

- Izolacja termiczna – zapewnia efektywne chłodzenie

- Dynamiczne chłodzenie – równomierne rozprowadzanie zimnego powietrza

- Ekologiczny czynnik chłodniczy – przyjazny dla środowiska

- Elektroniczny panel sterowania – precyzyjna regulacja temperatury

- Wbudowany termostat – stabilna kontrola chłodzenia

- Automatyczne odszranianie – łatwa konserwacja

- Regulowane półki – dostosowanie do różnych produktów

- Oświetlenie LED – lepsza widoczność wnętrza

- Zamek w drzwiach – zabezpieczenie przed nieautoryzowanym dostępem

- Regulowane nóżki – możliwość dostosowania wysokości do podłoża

- Dwa niezależne skrzydła drzwiowe – wygodny dostęp do przechowywanych produktów

- Idealna do restauracji, hoteli, kuchni zbiorowych i sklepów spożywczych

- Cicha praca – nie zakłóca komfortu pracy w kuchni

- Łatwa konserwacja i czyszczenie

- rodzaj chłodzenia: R600a

**Kod CPV:**

**39315000-3 Urządzenia restauracyjne**

**Część 17**

**Kuchnia elektryczna 4-polowa z piekarnikiem**

Minimalne parametry:

- kontrolki pracy oraz zasilania

- system zabezpieczający urządzenie dostępny z panelu sterowania

- żeliwne płyty grzewcze o średnicy 220 mm i mocy 2,6 kW

- sześciostopniowy zakres regulacji mocy

- tłoczona płyta górna

- przeszklone drzwi piekarnika

- wymiary piekarnika GN2/1 660x545x285 (WxDxH)

- trzy poziomy prowadnic

- piekarnik elektryczny z funkcją kontroli wilgotności

- oświetlenie komory prowadnic

- Częstotliwość : 50 Hz

- Zasilanie : prąd

- Napięcie - U : 400 V

- Szerokość - W : 800 mm

- Głębokość - D : 700 mm

- Wysokość - H : 850 mm

- Moc elektryczna : 17.4 kW

- Wbudowany termostat – kontrola warunków przechowywania

- Automatyczne odszranianie – bezobsługowa konserwacja

- Oświetlenie LED – lepsza widoczność wnętrza

- Zamek w drzwiach – ochrona przed nieautoryzowanym dostępem

- Regulowane nóżki – możliwość dostosowania wysokości do podłoża

- Trzy niezależne sekcje – wygodne przechowywanie różnych produktów

- rodzaj chłodzenia: R600a

**Kod CPV:**

**39315000-3 Urządzenia restauracyjne**

**Część 18**

**Pakowarka próżniowa**

Minimalne parametry:

- urządzenie do próżniowego pakowania produktów spożywczych

- elektroniczne sterowanie

- pompa próżniowa firmy Busch o wydajności 8 m3/h

- zaokrąglone krawędzie ułatwiają utrzymanie czystości

- maksymalny rozmiar worków 250x350 mm

- przezroczysta pokrywa

- wymiary komory WxDxH (mm) 370x350x150

- urządzenie wykonane ze stali nierdzewnej

- można stosować zarówno worki szczelinowe jak i worki gładkie

- długość listwy zgrzewającej: 350 mm

- długość: 450 mm

- szerokość: 525 mm

- wysokość: 385 mm

- długość komory: 370 mm

- szerokość komory: 350 mm

- wysokość komory: 150 mm

- moc całkowita: 0.55 kW

- napięcie: 230 V

- materiał: stal nierdzewna

- zasilanie: elektryczne

**Kod CPV:**

**39315000-3 Urządzenia restauracyjne**

**Część 19**

**Meble kuchenne ze stali nierdzewnej**

Minimalne parametry:

- Wszystkie meble powinny być wykonane z najwyższej klasy stali nierdzewnej, cechować się wysoką jakością oraz być dostosowane do niestandardowych wymiarów pomieszczeń   
w zabytkowych kamienicach. Firma powinna przeprowadzić na miejscu weryfikację lokalu oraz dokładne pomiary. Ważne jest, aby posiadała doświadczenie w pracy z lokalami w obiektach zabytkowych, ze względu na specyfikę i wymagania takiego budownictwa.

**Kod CPV:**

**39141000-2 - Meble i wyposażenie kuchni**

**Część 20**

**Dystrybutor wody wraz z filtrami**

Minimalne parametry:

- Budowa urządzenia: część nablatowa (kolumna) + część podblatowa (schładzarka)

- Wymiary kolumny: H45,8 x 17,6 x 27 cm

- Wymiary schładzarki: H40 x W25,5 x D40 cm

- Odległość od wlewki do okapnika: 33 cm

- System automatycznego dozowania wody

- Temperatura wody:

* zimna : 3°C – 10°C
* pokojowa : 10°C – 12°C
* gazowana : 3°C – 10°C

- Filtry

- chłodziarka

**Kod CPV:**

**39315000-3 Urządzenia restauracyjne**

**Część 21**

**Odbijak do fusów mechaniczny**

Minimalne parametry:

- długość: 275 mm

- szerokość: 175 mm

- wysokość: 110 mm

- rozmiar GN: GN 1/4 (265x162 mm)

- materiał: stal nierdzewna, drewno, silikon

- kolor: inox, brązowy

**Kod CPV:**

**39315000-3 Urządzenia restauracyjne**

**Część 22**

**Kostkarka natryskowa chłodzona wodą ze zmiękczaczem wody**

Minimalne parametry:

**- co najmniej 95kg/24h**

**-** tworzenie kostek metodą natryskową

- posiada zasobnik na lód

- izolowane ścianki

- wymagane podłączenie do wody i odpływu

- odpływ grawitacyjny

- używać wody o twardości do 6°dH w skali niemieckiej

- chłodzenie: wodą

- pojemność ok. (kg/ilość kostek): 55/3240

- zuzycie wody ( litry /kg): 14,2

**-** obudowa ze stali nierdzewnej

- waga kostki 18 gr

- czynnik chłodniczy R290

- Napięcie - U : 230 V

- Szerokość - W : 738 mm

- Głębokość - D : 600 mm

- Wysokość - H : 1170 mm

- Waga - M : 89 kg

- Moc elektryczna : 0.85 kW

**Kod CPV:**

**39315000-3 Urządzenia restauracyjne**

## **Informacje dodatkowe:**

Lokale, w których przewidziano dostawę i montaż urządzeń, objęte są **nadzorem konserwatorskim** i wpisane do Rejestru Zabytków Miasta Krakowa. Wszelka ingerencja w tkankę zabytkową budynków wymaga wcześniejszych uzgodnień z administracją obiektów.

Wykonawcy zobowiązani są do prowadzenia prac w sposób nienaruszający substancji zabytkowej oraz zgodny z obowiązującymi przepisami ochrony zabytków.

### Kontakt do administratorów budynków:

* **Budynek Wydziału Prawa Uniwersytetu Jagiellońskiego, ul. Bracka 14** e‑mail: konrad.wosik@uj.edu.pl tel.: 506 006 623
* **Budynek przy ul. Stolarskiej 5** e‑mail: piotr.olkuski@tww.pl tel.: 663 880 217

Zamawiający zaleca przeprowadzenie wizji lokalnej przed złożeniem oferty, w celu zapoznania się z warunkami technicznymi oraz specyfiką obiektów zabytkowych. Wizja lokalna odbywa się po wcześniejszym uzgodnieniu terminu telefonicznie lub mailowo   
z Zamawiającym:

Jacek Jenczewski

tel.: +48 602 637 833

Adres e-mail: kaka@pauza.pl

# Termin realizacji zamówienia : do 15.01.2026 r.

# DODATKOWE INFORMACJE DOTYCZĄCE ZAMÓWIENIA:

1. Zamawiający nie dopuszcza możliwości składania ofert wariantowych
2. Zamawiający dopuszcza możliwość składania ofert częściowych.
3. Zamawiający dopuszcza rozwiązania równoważne w stosunku do wskazanych parametrów i oznaczeń elementów. Poprzez równoważność rozumiemy zachowanie odpowiednich parametrów i właściwości oferowanych elementów. W razie opisania Przedmiotu zamówienia za pomocą norm, aprobat, specyfikacji technicznych Zamawiający dopuszcza rozwiązania równoważne.
4. Urządzenie musi być fabrycznie nowe.
5. Minimalny okres gwarancji: 24 miesięcy

# WARUNKI UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU ORAZ OPIS SPOSOBU DOKONANIA ICH OCENY:

1. Z postępowania o udzielenie niniejszego zamówienia wyklucza się:
   1. podmioty powiązane osobowo i kapitałowo z zamawiającym. Przez powiązania kapitałowe lub osobowe rozumie się wzajemne powiązania między zamawiającym lub osobami upoważnionymi do zaciągania zobowiązań w imieniu zamawiającego lub osobami wykonującymi w imieniu zamawiającego czynności związane   
      z przygotowaniem i przeprowadzaniem procedury wyboru wykonawcy, a wykonawcą, polegające w szczególności na:

* uczestniczeniu w spółce jako wspólnik spółki cywilnej lub spółki osobowej,
* posiadaniu co najmniej 10 % udziałów lub akcji, o ile niższy próg nie wynika  
  z przepisów prawa,
* pełnieniu funkcji członka organu nadzorczego lub zarządzającego, prokurenta, pełnomocnika,
* pozostawaniu w związku małżeńskim, w stosunku pokrewieństwa lub powinowactwa   
  w linii prostej, pokrewieństwa lub powinowactwa w linii bocznej drugiego stopnia lub   
  w związaniu z tytułu przysposobienia, opieki lub kurateli albo pozostawaniu we wspólnym pożyciu z zamawiającym, jego zastępcą prawnym lub członkami organów zarządzających lub organów nadzorczych zamawiającego.
* pozostawaniu z zamawiającym w takim stosunku prawnym lub faktycznym, że istnieje uzasadniona wątpliwość co do ich bezstronności lub niezależności w związku   
  z postępowaniem o udzielenie zamówienia,
  1. podmioty i osoby, które w bezpośredni lub pośredni sposób wspierają działania wojenne Federacji Rosyjskiej lub są za nie odpowiedzialne i podlegają wykluczeniu  
     z postępowania na podstawie następujących przepisów:
* art. 5k rozporządzenia Rady (UE) nr 833/2014 z dnia 31 lipca 2014 r. dotyczącego środków ograniczających w związku z działaniami Rosji destabilizującymi sytuację na Ukrainie (Dz. Urz. UE nr L 229 z 31.7.2014, str. 1), dalej: rozporządzenie 833/2014, w brzmieniu nadanym rozporządzeniem Rady (UE) 2022/576 w sprawie zmiany rozporządzenia (UE) nr 833/2014 dotyczącego środków ograniczających w związku   
  z działaniami Rosji destabilizującymi sytuację na Ukrainie (Dz. Urz. UE nr L 111   
  z 8.4.2022, str. 1), dalej: rozporządzenie 2022/576.
* Ustawa z dnia 13 kwietnia 2022r. o szczególnych rozwiązaniach w zakresie przeciwdziałania wspieraniu agresji na Ukrainę oraz służących ochronie bezpieczeństwa narodowego (Dz.U. 2022 poz. 835) (zwanej dalej ustawą)

1. Oferta, która nie spełni jakiegokolwiek warunku określonego w punkcie 1 zostanie odrzucona.

# CEL ZAMÓWIENIA

Zamówienie jest związane z planowanym do realizacji projektem i jego założonymi celami.

# WYKAZ WYMAGANYCH DOKUMENTÓW

1. Formularz ofertowy (Załącznik nr 1 do zapytania ofertowego).
2. Oświadczenie o braku podstaw do wykluczenia (Załącznik nr 2 do zapytania ofertowego).
3. Informacje o zasadach przetwarzania danych (Załącznik nr 3 do zapytania ofertowego).
4. Oświadczenie Wykonawcy o niepodleganiu wykluczeniu oraz spełnianiu warunków udziału w postępowaniu (Załącznik nr 4 do zapytania ofertowego).

# DODATKOWE WARUNKI UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU:

* 1. UPRAWNIENIA DO WYKONANIA OKREŚLONEJ DZIAŁALNOŚCI LUB CZYNNOŚCI:

O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się wykonawcy, którzy:

- posiadają uprawnienia do wykonywania działalności objętej zamówieniem,

- zapewniają autoryzowany serwis gwarancyjny producenta w języku polskim,

- zapewnią przeszkolenie personelu w miejscu instalacji

* 1. WIEDZA I DOŚWIADCZENIE:

Nie ustanawia się szczególnego warunku

* 1. POTENCJAŁ TECHNICZNY:

Nie ustanawia się szczególnego warunku

* 1. OSOBY ZDOLNE DO WYKONANIA ZAMÓWIENIA:

Nie ustanawia się szczególnego warunku

* 1. SYTUACJA EKONOMICZNA I FINANSOWA:

Nie ustanawia się szczególnego warunku

* 1. INNE DODATKOWE WARUNKI:

Nie ustanawia się szczególnego warunku

# ZAMÓWIENIA UZUPEŁNIAJĄCE

Nie planuje się udzielania zamówień uzupełniających.

# MIEJSCE ORAZ TERMIN SKŁADANIA OFERT

* 1. Ofertę należy złożyć w terminie do **18.12.2025 r.** za pośrednictwem portalu Baza Konkurencyjności:

<https://bazakonkurencyjnosci.funduszeeuropejskie.gov.pl/> wpisując odpowiednio poszczególne kwoty oferty netto i brutto, podając pozostałe wymagane elementy   
i załączając wymagane dokumenty.

* 1. Oferty złożone po wskazanym terminie nie będą rozpatrywane.
  2. Zamawiający zastrzega sobie prawo wezwania Wykonawcy do złożenia wyjaśnień dotyczących złożonej oferty oraz dokumentów potwierdzających spełnianie warunków udziału w postępowaniu.
  3. O wyborze najkorzystniejszej oferty Zamawiający powiadomi Oferentów poprzez publikacje wyników w bazie konkurencyjności.
  4. Zamawiający dopuszcza możliwość zmiany lub wycofania oferty przez Oferenta przed upływem terminu składania ofert – zmian lub wycofania należy dokonać poprzez bazę konkurencyjności.
  5. Komunikacja w postępowaniu o udzielenie zamówienia, w tym składanie ofert, wymiana informacji między zamawiającym a wykonawcą oraz przekazywanie dokumentów i oświadczeń odbywa się pisemnie za pomocą Bazy Konkurencyjności. Odstąpienie od komunikacji określonej w pkt 7 jest dopuszczalne w zakresie, w jakim nie jest możliwe dotrzymanie sposobu komunikacji w Bazie Konkurencyjności tj. przekazywanie dokumentów po otwarciu ofert min. składanie wyjaśnień, oświadczeń oraz innych wniosków koniecznych do prawidłowego przeprowadzenia postępowania. W takim przypadku komunikacja między Zamawiającym a Wykonawcą odbywa się drogą mailową, na adres wskazany do kontaktu w niniejszym zapytaniu.

# TERMIN ZWIĄZANIA OFERTĄ ORAZ WYKONANIA PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

* 1. Oferent pozostaje związany złożoną ofertą przez okres 30 dni, przy czym bieg terminu związania ofertą rozpoczyna się wraz z upływem terminu składania ofert. Okres ważności musi być potwierdzony w ofercie.
  2. Termin realizacji przedmiotu zamówienia: po podpisaniu umowy z wybranym Wykonawcą/Wykonawcami najpóźniej do 14 dni
  3. W toku badania i oceny oferty Zamawiający może żądać od Oferentów wyjaśnień dotyczących treści złożonych ofert.

# OPIS SPOSOBU PRZYGOTOWANIA OFERTY:

* 1. Ofertę należy sporządzić na Formularzu Ofertowym, stanowiącym Załącznik nr 2 do niniejszego zapytania. Oferta powinna zawierać cenę za cały przedmiot zamówienia.
  2. Cena oferty musi być kompletna, jednoznaczna i ostateczna.
  3. Do oferty musi zostać dołączony opis przedmiotu zamówienia i parametry techniczne (Załącznik nr 1 do zapytania ofertowego)
  4. Każdy Oferent może złożyć tylko jedną ofertę i zaproponować tylko jedną cenę. Złożenie przez Oferenta więcej niż jednej oferty spowoduje odrzucenie wszystkich ofert złożonych przez tego oferenta.
  5. Oferta musi być podpisana przez osobę lub osoby upoważnione do reprezentowania Oferenta.
  6. Wzory dokumentów dołączonych do niniejszego Zaproszenia powinny zostać wypełnione przez Oferenta i dołączone do oferty, bądź też przygotowane przez Oferenta w treści zgodnej z zapytaniem.
  7. Oferent ponosi wszelkie koszty związane z przygotowaniem i złożeniem oferty.
  8. Zamawiający nie przewiduje zwrotu kosztów udziału w postępowaniu.
  9. Ofertę należy sporządzić pisemnie lub elektroniczne w jednym egzemplarzu w języku polskim.
  10. Oferent może zastrzec w ofercie, iż Zamawiający nie będzie mógł ujawnić informacji stanowiących tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu przepisów o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji, tj. nieujawnione do wiadomości publicznej informacje techniczne, technologiczne, organizacyjne przedsiębiorstwa lub inne informacje posiadające wartość gospodarczą, co do których przedsiębiorca podjął niezbędne działania w celu zachowania ich poufności.
  11. Strony oferty będące tajemnicą przedsiębiorstwa w rozumieniu przepisów ustawy o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji, co do których Oferent zastrzega, że nie mogą być one udostępniane innym uczestnikom postępowania, należy złożyć jako odrębną część oferty odpowiednio ją oznaczając.

# OPIS SPOSOBU OBLICZENIA CENY OFERTY:

* 1. Podana w ofercie cena musi być wyrażona w PLN z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku.
  2. Cena całkowita zarówno netto oraz brutto musi być wyrażona w PLN
  3. Cena oferty jest ceną netto za realizację przedmiotu zamówienia wymieniona   
     w Formularzu Oferty.

# OCENA OFERT:

* 1. Oferty Oferentów, którzy wykażą, że nie podlegają wykluczeniu oraz że spełniają warunki udziału w postępowaniu będą badane pod względem ich zgodności   
     z wymogami Zamawiającego postawionymi w opisie przedmiotu zamówienia.
  2. W toku dokonywania oceny złożonych ofert Zamawiający może żądać udzielenia przez Oferenta wyjaśnień dotyczących treści złożonej oferty. Zamawiający wezwie Oferentów, którzy w określonym terminie nie złożyli oświadczeń lub dokumentów potwierdzających spełnienie warunków udziału w postępowaniu, albo którzy złożyli dokumenty zawierające błędy, do ich złożenia w wyznaczonym terminie, chyba, że mimo ich złożenia oferta podlega odrzuceniu lub konieczne byłoby unieważnienie postępowania.
  3. Ponadto Zamawiający odrzuci ofertę, jeśli:
     1. będzie zawierać rażąco niską cenę, co zostanie potwierdzone w procedurze wyjaśniającej lub w przypadku braku wyjaśnień,
     2. została złożona po terminie,
     3. jej treść będzie sprzeczna z treścią niniejszego zapytania ofertowego
     4. będzie nieważna na podstawie innych przepisów, w szczególności przepisów Kodeksu cywilnego
     5. została złożona w warunkach czynu nieuczciwej konkurencji w rozumieniu ustawy z dnia 16 kwietnia 1993 r. o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji.

1. Oferty, które nie będą odpowiadać wymogom określonym w niniejszym Zaproszeniu zostaną odrzucone, pozostałe oferty zostaną dopuszczone do oceny punktowej.
2. Zamawiający dokona oceny punktowej złożonych ofert na podstawie następujących kryteriów oceny ofert dla każdej części zamówienia, Zamawiający wybierze ofertę najkorzystniejszą kierując się kryteriami:

a/ Kryterium 1 - **Cena** (C) – maksymalnie 40 punktów, uzyskany dla danej oferty wynik liczymy wg wzoru: Wynik dla rozpatrywanej oferty

C=(CN/CB) x 40 pkt. gdzie:

CN = cena netto najtańszej oferty (PLN)

CB = cena netto badanej oferty (PLN)

Podana w ofercie cena musi być wyrażona w PLN z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku. Cena musi uwzględniać wszystkie wymagania niniejszego Zapytania oraz obejmować wszelkie koszty, jakie poniesie Wykonawca z tytułu należytej oraz zgodnej z obowiązującymi przepisami realizacji przedmiotu zamówienia. Ceną oferty jest kwota brutto wymieniona w Formularzu Oferty.

b/ Kryterium 2 – Czas reakcji na awarię / dostarczenie urządzenia zastępczego **(R) – maksymalnie 60 pkt:**

Kryterium obejmuje deklarowany przez Wykonawcę czas reakcji na zgłoszoną awarię oraz czas dostarczenia urządzenia zastępczego, zarówno w okresie gwarancyjnym, jak i pogwarancyjnym.

Najkrótszy czas reakcji (Rn) otrzymuje maksymalną liczbę punktów (60 pkt). Pozostałe oferty oceniane są proporcjonalnie według wzoru:

R=(RN/RB) x 60 pkt., gdzie:

**RN** – najkrótszy czas reakcji serwisowej spośród wszystkich ofert (w godzinach),

**RB** – czas reakcji serwisowej badanej oferty (w godzinach),

Ze względu na konieczność zapewnienia ciągłości funkcjonowania lokali gastronomicznych oraz bezpieczeństwa żywności, czas reakcji serwisowej ma kluczowe znaczenie. Dlatego kryterium jakościowe otrzymuje większą wagę niż cena.

# INFORMACJE DOTYCZĄCE WYBORU NAJKORZYSTNIEJSZEJ OFERTY:

* 1. O wyborze najkorzystniejszej oferty Zamawiający zawiadomi wszystkich Oferentów, którzy złożyli oferty w niniejszym postępowaniu, poprzez upublicznienie wyników na portalu [www.bazakonkurencyjnosci.funduszeeuropejskie.gov.pl](http://www.bazakonkurencyjnosci.funduszeeuropejskie.gov.pl/)
  2. Umowa zostanie podpisana z Oferentem, który złożył najkorzystniejszą ofertę.
  3. W przypadku, gdy Oferent, który złożył najkorzystniejszą ofertę uchyla się od podpisania umowy, Zamawiający ma prawo wybrać najkorzystniejszą ofertę spośród pozostałych złożonych ofert w okresie związania z ofertą.

# WARUNKI ZMIANY UMOWY

1. Dokonanie istotnych zmian postanowień zawartej umowy może nastąpić wyłącznie w sytuacji:
2. Wystąpienia okoliczności opisanych w sekcji 3.2.4. pkt 4 Wytycznych dotyczących kwalifikowalności wydatków na lata 2021-2027
3. Konieczności przesunięcia terminu realizacji zamówienia w przypadku:

- zaistnienia okoliczności leżących po stronie Zamawiającego lub wykonawcy, których działając z należytą starannością nie dało się przewidzieć;

- wystąpienia zdarzenia losowego mającego charakter siły wyższej uniemożliwiającej wykonanie przedmiotu Umowy zgodnie z jej postanowieniami;

- wydłużenia za zgodą instytucji pośredniczącej terminu realizacji projektu, w ramach którego zawarto niniejszą umowę,

1. Zamiany parametrów urządzenia, jeżeli konieczność zmiany wynika z okoliczności niemożliwych do przewidzenia na etapie zawierania umowy, przy czym zmienione parametry nie mogą być gorsze niż wskazane w opisie przedmiotu zamówienia i nie może to pociągnąć za sobą zmiany wysokości wynagrodzenia.
2. Wystąpienie oczywistych omyłek pisarskich i rachunkowych w treści umowy.
3. W przypadku wystąpienia którejkolwiek z ww. okoliczności termin realizacji przedmiotu zamówienia może ulec odpowiedniemu przedłużeniu, o czas niezbędny do zakończenia wykonywania przedmiotu w sposób należyty, nie dłużej jednak niż o okres trwania tych okoliczności, tj. o okres opóźniający lub wstrzymujący realizację zamówienia potwierdzony przez inspektora nadzoru inwestorskiego oraz Zamawiającego.
4. Zmiany powszechnie obowiązujących przepisów prawa w zakresie mającym wpływ na realizację umowy.
5. Zmiany danych identyfikacyjnych Wykonawcy (adres siedziby, Regon, NIP, nr rachunku bankowego).
6. Otrzymania od Instytucji Finansującej projekt decyzji lub rekomendacji dotyczących zmian w realizowanym projekcie, do których Zamawiający zostanie zobowiązany,   
   a które mogą mieć wpływ na zasadność i rodzaj wydatków ponoszonych w ramach przedmiotowego zamówienia.
7. Wszelkie zmiany i uzupełnienia do umowy zawartej z wybranym Wykonawcą muszą być dokonywane w formie pisemnych aneksów do umowy podpisanych przez strony, pod rygorem nieważności.

# UNIEWAŻNIENIE POSTĘPOWANIA:

* 1. Zamawiający zastrzega sobie prawo do unieważnienia postępowania ofertowego   
     w szczególności w wypadku stwierdzenia w nim błędów formalnych i proceduralnych, gdy cena najkorzystniejszej oferty przekracza budżet na to zadanie, oraz gdy zaistnieją przesłanki niezależne od Zamawiającego, uniemożliwiające realizacje przedmiotu zamówienia lub konieczne jest wprowadzenie innych zmian w przedmiocie zamówienia.
  2. Postępowanie obarczone jest wadą powodującą, że zawarta umowa będzie sprzeczna z postanowieniami umowy o dofinansowanie projektu, w szczególności jeśli Instytucja Pośrednicząca nie zatwierdzi wnioskowanych zmian do projektu;
  3. Wystąpiła istotna zmiana okoliczności powodująca, iż realizacja zamówienia nie leży w interesie Zamawiającego, czego nie można było przewidzieć w chwili wszczynania postępowania
  4. Dodatkowo Zamawiający zastrzega sobie możliwość do unieważnienia postępowania, gdy wystąpi choć jedna z poniższych przesłanek:
     1. w ramach postępowania nie wpłynęła żadna oferta
     2. w ramach postępowanie nie wpłynęła żadna ważna oferta,
     3. w ramach postępowania wpłynęła tylko jedna oferta złożona przez Dostawcę wykluczonego z postępowania,
     4. gdy cena najkorzystniejszej oferty lub oferta z najniższą ceną przewyższa kwotę, którą Zamawiający zamierza przeznaczyć na sfinansowanie zamówienia,
     5. gdy zaoferowana cena lub koszt wydają się rażąco niskie w stosunku do przedmiotu zamówienia, tj. różnią się o więcej niż 30% od średniej arytmetycznej cen wszystkich ważnych ofert niepodlegających odrzuceniu, lub budzą wątpliwości zamawiającego co do możliwości wykonania przedmiotu zamówienia zgodnie z wymaganiami określonymi w zapytaniu ofertowym lub wynikającymi z odrębnych przepisów, zamawiający żąda od wykonawcy złożenia w wyznaczonym terminie wyjaśnień, w tym złożenia dowodów   
        w zakresie wyliczenia ceny lub kosztu. Zamawiający ocenia te wyjaśnienia w konsultacji   
        z wykonawcą i może odrzucić tę ofertę wyłącznie w przypadku, gdy złożone wyjaśnienia wraz z dowodami nie uzasadniają podanej ceny lub kosztu w tej ofercie.

1. W przypadkach, o których mowa powyżej, Wykonawcy nie przysługują w stosunku do Zamawiającego żadne roszczenia odszkodowawcze.

# ZASTOSOWANE ŚRODKI UPUBLICZNIENIA INFORMACJI O ZAMÓWIENIU:

Zapytanie zostanie upublicznione na Bazie Konkurencyjności pod adresem: [www.bazakonkurencyjnosci.funduszeeuropejskie.gov.pl](http://www.bazakonkurencyjnosci.funduszeeuropejskie.gov.pl/)

# ZAŁĄCZNIKI:

Załącznik nr 1 – Formularz Ofertowy

Załącznik nr 2 – Oświadczenie o braku powiązań.

Załącznik nr 3 - Oświadczenie RODO

Załącznik nr 4 – Oświadczenie Wykonawcy o niepodleganiu wykluczeniu oraz spełnianiu warunków udziału w postępowaniu