



Fundusze Europejskie
dla Dolnego Śląska



Rzeczpospolita
Polska

Dofinansowane przez
Unię Europejską



**DOLNY
ŚLĄSK**

Projekt pn. „Muzeum browarnictwa i górnictwa wraz z innowacyjną linią do produkcji piwa i napoju brzeczowego oraz restauracją, winiarnią i ścieżką edukacyjną” współfinansowany w ramach programu Fundusze Europejskie dla Dolnego Śląska na lata 2021-2027, Oś priorytetowa FEDS.09 Fundusze Europejskie na rzecz transformacji obszarów górniczych na Dolnym Śląsku, Działanie FEDS.09.04 Transformacja gospodarcza

Wałbrzych, dn. 30 listopad 2025 r.

ZAPYTANIE OFERTOWE

w sprawie zamówienia, którego wartość przekracza kwotę 80 000,00 zł netto, polegającego na zakupie i montażu wyposażenia kuchni, restauracji, baru, ogródka piwnego i winiarni do kopalni w Szybie IRENA w Wałbrzychu

KOD CPV:

39221000-7 sprzęt kuchenny

39150000-8 różne meble i wyposażenie

39100000-3 meble

39290000-1 wyposażenie różne

39315000-3 urządzenia restauracyjne

39141000-2 meble i wyposażenie kuchni

1. ZAMAWIAJĄCY

LIBERTADOR Spółka z ograniczoną odpowiedzialnością

ul. Emilii Plater 3A, 58-305 Wałbrzych

NIP: 8862975991

REGON: 021743390

KRS: 0000399240

tel.: 504 093 270

e-mail: biuro@ewis.pl

2. OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

- 1) Zamówienie obejmuje zakup i montaż wyposażenia kuchni, restauracji, baru, ogródka piwnego i winiarni do kopalni w Szybie IRENA w Wałbrzychu przy ul. E. Plater 3a.
- 2) Specyfikacja techniczna wyposażenia kuchni, restauracji, baru, ogródka piwnego i winiarni stanowi **Załącznik nr 1** do zapytania ofertowego z dnia 30 listopada 2025 r.
- 3) Minimalny wymagany okres gwarancji jakości na przedmiot zamówienia wynosi: **24 miesiące**.
- 4) Ewentualne podane w opisie przedmiotu zamówienia odniesienia do nazw własnych, znaków towarowych, patentów lub pochodzenia, źródła lub szczególnego procesu, które charakteryzują produkty lub usługi dostarczone przez konkretnego wykonawcę, nie mają na celu uprzywilejowanie lub wyeliminowanie niektórych wykonawców lub produktów, a jedynie

sprecyzowanie oczekiwań jakościowych, technologicznych, wydajnościowych czy funkcjonalnych Zamawiającego. Zamawiający wskazuje, że Wykonawca może zaoferować przedmiot zamówienia określony w zapytaniu ofertowym **lub równoważny**.

- 5) **Zamawiający** zastrzega odrzucenie oferty, jeżeli wyposażenie nie będzie spełniało kryteriów jakości technicznej lub jakość ta będzie niska. Dotyczy to wszystkich elementów wyposażenia, zarówno wyposażenia kuchennego jak i elementów meblowych i tapicerowanych.
- 6) **Zamawiający** ma prawo pozostawić przetarg bez rozstrzygnięcia, jeśli złożona oferta przekroczy budżet, którym dysponuje Zamawiający.

3. KRYTERIA OCENY OFERT, INFORMACJA O WAGACH PUNKTOWYCH LUB PROCENTOWYCH PRZYPISANYCH DO POSZCZEGÓLNYCH KRYTERIÓW OCENY OFERT ORAZ OPIS SPOSOBU PRZYZNAWANIA PUNKTACJI ZA SPEŁNIENIE DANEGO KRYTERIUM OCENY OFERT

- 1) Przy wyborze oferty najkorzystniejszej, Zamawiający będzie się kierował następującymi kryteriami:

a) Kryterium „CENA” w PLN:

- znaczenie kryterium - 60% (0,6);
- opis sposobu oceny ofert dla kryterium „Ceny”:

$$C = (C_{min}/C_o) \times 0,6 \times 100 \text{ pkt}$$

gdzie:

C - liczba uzyskanych punktów dla kryterium „Cena” ocenianej oferty

C_{min} – cena brutto w ofercie z najniższą ceną

C_o - cena brutto w ofercie ocenianej

b) Kryterium „GWARANCJA”:

- znaczenie kryterium „Gwarancja” - 40% (0,4)
- opis sposobu oceny ofert dla kryterium „GWARANCJA”
 - 24 miesiące gwarancji - 0 punktów,
 - od 25 do 48 miesięcy gwarancji - 5 punktów,
 - od 49 do 60 miesięcy gwarancji i więcej - 10 punktów.

Maksymalny oczekiwany przez Zamawiającego okres gwarancji wynosi 60 miesięcy.

Okres gwarancji powyżej 60 miesięcy nie będzie wyżej punktowany.

Otrzymane punkty w kryterium zostaną podstawione do wzoru:

$$G = (G_o/G_{max.}) \times 0,4 \times 100 \text{ pkt}$$

gdzie:

G - liczba uzyskanych punktów dla kryterium „gwarancja” ocenianej oferty

G_{max.} – najwyższa przewidziana liczba punktów dla kryterium „gwarancja” z największą ilością punktów z badanych ofert

G_o – liczba punktów dla kryterium: „gwarancja” oferty ocenianej

Otrzymane punkty z dwóch kryteriów zostaną zsumowane.

- 2) Jeżeli nie można wybrać najkorzystniejszej oferty z uwagi na to, że dwie lub więcej ofert przedstawia taki sam bilans ceny i innych kryteriów oceny ofert, Zamawiający wybiera spośród tych ofert ofertę, która otrzymała najwyższą ocenę w kryterium o najwyższej wadze.

- 3) Jeżeli nie można dokonać wyboru w sposób, o którym mowa w pkt. 2 Zamawiający wzywa Wykonawców, którzy złożyli te oferty, do złożenia w terminie określonym przez Zamawiającego ofert dodatkowych zawierających nową cenę.
- 4) Wykonawcy składając oferty dodatkowe, nie mogą oferować cen wyższych niż zaoferowane w uprzednio złożonych przez nich ofertach.

4. TERMIN, OPIS SPOSOBU PRZYGOTOWANIA I SKŁADANIA OFERT

- 1) Oferty złożyć należy w terminie do dnia **07 grudnia 2025 r.**
- 2) Wykonawca może złożyć tylko jedną ofertę.
- 3) Oferta powinna być sporządzona w języku polskim. Każdy dokument składający się na ofertę powinien być czytelny. W przypadku załączenia dokumentów sporządzonych w innym języku niż dopuszczony w niniejszym postępowaniu, Wykonawca zobowiązany jest załączyć tłumaczenie na język polski.
- 4) Treść oferty musi odpowiadać treści zapytania ofertowego z dnia 30 listopada 2025 r.
- 5) Ofertę składa się na Formularzu Ofertowym – zgodnie z **Załącznikiem nr 2** do zapytania ofertowego z dnia 30 listopada 2025 r.
- 6) **Wraz z ofertą Wykonawca jest zobowiązany złożyć:**
 - a) Oświadczenie o braku powiązań kapitałowych i osobowych.
 - b) Oświadczenie o braku podstaw do wykluczenia z postępowania.
 - c) Kosztorys/kalkulację odpowiadającą/cą zakresowi zawartemu w **Specyfikacji technicznej (Załącznik nr 1** do zapytania ofertowego z dnia 30 listopada 2025 r.) w języku polskim.
- 7) Oferty należy składać za pośrednictwem Bazy konkurencyjności.
- 8) Uzyskanie dostępu do Bazy konkurencyjności wymaga rejestracji polegającej na uzupełnieniu formularza i kliknięciu na link aktywacyjny wysłany na adres mailowy podany w formularzu.
- 9) O terminie złożenia oferty decyduje czas ostatecznego wysłania oferty, a nie czas rozpoczęcia jej wprowadzenia.
- 10) Oferta złożona po terminie zostanie odrzucona.
- 11) Aktualna wersja systemu Baza Konkurencyjności 2021 (BK2021 lub „nowa” Baza). Znajduje się pod adresem internetowym: <https://bazakonkurencyjnosci.funduszeuropejskie.gov.pl/>.
- 12) Regulaminem Bazy Konkurencyjności Funduszy Europejskich znajduje się pod adresem internetowym: <https://bazakonkurencyjnosci.funduszeuropejskie.gov.pl/regulamin>
- 13) Informacje dotyczące działania Bazy Konkurencyjności umieszczone są pod linkiem: <https://bazakonkurencyjnosci.funduszeuropejskie.gov.pl/pomoc>
- 14) Składanie ofert oraz wymiana informacji między Zamawiającym, a Wykonawcą (zadawanie pytań i udzielanie odpowiedzi) oraz przekazywanie dokumentów i oświadczeń odbywa się pisemnie wyłącznie poprzez BK2021.
- 15) W przypadku zawieszenia działalności BK2021 potwierdzonego odpowiednim komunikatem w BK2021, Zamawiający dopuszcza komunikację za pomocą poczty elektronicznej na adres e- mail: inwestycje@libertador.pl
- 16) Ofertę należy opatrzyć: kwalifikowanym podpisem elektronicznym lub podpisem zaufanym lub podpisem osobistym.
- 17) Ofertę złożyć należy na formularzu stanowiącym **Załącznik nr 2** do zapytania ofertowego z dnia 30 listopada 2025 r. Jeżeli w imieniu Wykonawcy działa osoba, której umocowanie do jego reprezentowania nie wynika z odpisu lub informacji z Krajowego Rejestru Sądowego, Centralnej Ewidencji i Informacji o Działalności Gospodarczej lub innego właściwego rejestru, Zamawiający żąda od Wykonawcy pełnomocnictwa lub innego dokumentu potwierdzającego umocowanie do reprezentowania Wykonawcy.

- 18) Wykonawcy składający ofertę wspólną ustanawiają pełnomocnika do reprezentowania ich w postępowaniu o udzielenie zamówienia albo reprezentowania w postępowaniu i zawarcia umowy.
- 19) Do oferty wspólnej Wykonawcy dołączają pełnomocnictwo.
- 20) Osobą uprawnioną przez Zamawiającego do komunikowania się z Wykonawcami jest **Pani Katarzyna Markowska.**

5. TERMIN WYKONANIA ZAMÓWIENIA

Zamówienie wykonać należy w terminie **do 31 maja 2026 r.** od dnia zawarcia umowy na jego realizację.

Zamówienie uważa się za wykonane po podpisaniu bezusterkowego protokołu odbioru przedmiotu zamówienia.

6. INFORMACJA NA TEMAT BRAKU KONFLIKTU INTERESÓW

- 1) Zgodnie z definicją w art. 24 Dyrektywy 2014/24/UE oraz motywie 16 jej preambuły, pojęcie konfliktu interesów obejmuje „co najmniej każdą sytuację, w której członkowie personelu instytucji zamawiającej lub dostawcy usług w zakresie obsługi zamówień działającego w imieniu instytucji zamawiającej biorący udział w prowadzeniu postępowania o udzielenie zamówienia lub mogący wpłynąć na wynik tego postępowania mają, bezpośrednio lub pośrednio, interes finansowy, ekonomiczny lub inny interes osobisty, który postrzegać można jako zagrażający ich bezstronności i niezależności w związku z postępowaniem o udzielenie zamówienia”.
- 2) Przez powiązania kapitałowe lub osobowe rozumie się wzajemne powiązania między beneficjentem (lub osobami upoważnionymi do zaciągania zobowiązań w imieniu beneficjenta lub osobami wykonującymi w imieniu beneficjenta czynności związane z przeprowadzeniem procedury wyboru wykonawcy a Wykonawcą, polegające w szczególności na:
 - a) 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,
 - b) pozostawaniu w związku małżeńskim, w stosunku pokrewieństwa lub powinowactwa w linii prostej, pokrewieństwa lub powinowactwa w linii bocznej do drugiego stopnia, lub związaniu z tytułu przysposobienia, opieki lub kurateli albo pozostawaniu we wspólnym pożyciu z wykonawcą, jego zastępcą prawnym lub członkami organów zarządzających lub organów nadzorczych wykonawców ubiegających się o udzielenie zamówienia,
 - c) pozostawaniu z Wykonawcą w takim stosunku prawnym lub faktycznym, że istnieje uzasadniona wątpliwość co do ich bezstronności lub niezależności w związku z postępowaniem o udzielenie zamówienia.
- 3) W celu zapewnienia bezstronności i obiektywizmu zgodnie z zasadą konkurencyjności Wykonawca wraz z ofertą zobowiązany jest do złożenia oświadczenia o braku powiązań kapitałowych lub osobowych (**Załącznik nr 3** do zapytania ofertowego z dnia 30 listopada 2025 r.).
- 4) Wykonawcy powiązani z Zamawiającym kapitałowo lub osobowo zostaną wykluczeni z udziału w postępowaniu.

7. PRZESŁANKI WYKLUCZENIA ROSYJSKICH WYKONAWCÓW Z ZAMÓWIEŃ PUBLICZNYCH W CELU PRZECIWDZIAŁANIA WSPIERANIU AGRESJI FEDERACJI ROSYJSKIEJ NA UKRAINĘ

W związku z zakazem udziału rosyjskich wykonawców w zamówieniach publicznych, w wobec osób i podmiotów wpisanych na „Listę osób i podmiotów objętych sankcjami” prowadzoną przez ministra właściwego do spraw wewnętrznych, osoby oraz podmioty objęte sankcjami podlegają wykluczeniu z udziału w niniejszym postępowaniu.

Ponadto wykluczeniu z postępowania podlegają również rosyjscy wykonawcy nie wpisani wprost na ww. listę sankcji.

W związku z powyższym Wykonawca wraz z ofertą zobowiązany jest do złożenia oświadczenia o braku podstaw do wykluczenia z postępowania (**Załącznik nr 4** do zapytania ofertowego z dnia 30 listopada 2025 r.).

8. WARUNKI ISTOTNYCH ZMIAN UMOWY ZAWARTEJ W WYNIKU PRZEPROWADZONEGO POSTĘPOWANIA

- 1) Zamawiający przewiduje możliwość wprowadzenia następujących zmian umowy zwartej w wyniku przeprowadzonego postępowania:
 - a) uzasadnionego przedłużeniu terminu realizacji umowy na wypadek okoliczności, których Zamawiający działając z należytą starannością nie mógł przewidzieć, wynikających z zabytkowego charakteru obiektu, w którym realizowane jest zamówienie,
 - b) uzasadnionego przedłużeniu terminu realizacji umowy w sytuacji działania siły wyższej, np. klęski żywiołowej, strajki generalnej lub lokalnej, mające bezpośredni wpływ na terminowość wykonania prac,
 - c) będących wynikiem zmian powszechnie obowiązujących przepisów prawa, których uchwalenie lub zmiana nastąpiły po dniu zawarcia umowy, a z których treści wynika konieczność lub zasadność wprowadzenia zmian, mających wpływ na realizację umowy,
 - d) po spełnieniu co najmniej jednego z warunków określonych w Wytycznych dotyczących kwalifikowalności wydatków na lata 2021-2027 (sekcja 3.2.4 Umowy w sprawie zamówienia).

9. INFORMACJA O PRZETWARZANIU DANYCH OSOBOWYCH

- 1) W celu wykonania obowiązku nałożonego 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 osobowych) zwanej dalej „RODO”, informujemy o zasadach przetwarzania Państwa danych osobowych:
 - a) Administratorem danych osobowych jest: LIBERTADOR Sp. z o. o., ul. Emilii Plater 3A, 58-305 Wałbrzych, tel.: 504 093, 270, e-mail: biuro@ewis.pl,
 - b) Administrator wyznaczył inspektora ochrony danych, z którym można skontaktować się poprzez e-mail: administrator@libertador.pl we wszystkich sprawach dotyczących przetwarzania danych osobowych oraz korzystania z praw związanych z ich przetwarzaniem.
- 2) Wskazane dane osobowe przez Wykonawcę przetwarzane będą w związku z tym, że zobowiązuje nas do tego prawo (art. 6 ust. 1 lit. c RODO).

- 3) Dane osobowe będziemy przetwarzać w celu związanym z postępowaniem o udzielenie zamówienia na zakup i montaż wyposażenia kuchni, restauracji, baru, ogródka piwnego i winiarni w Wałbrzychu przy ul. E. Plater 3a, prowadzonym w związku z realizacją projektu pn. Muzeum browarnictwa i górnictwa wraz z innowacyjną linią do produkcji piwa i napoju brzeczowego oraz restauracją, winiarnią i ścieżką edukacyjną współfinansowanego w ramach programu Fundusze Europejskie dla Dolnego Śląska na lata 2021-2027, Oś priorytetowa FEDS.09 Fundusze Europejskie na rzecz transformacji obszarów górniczych na Dolnym Śląsku, Działanie FEDS.09.04 Transformacja gospodarcza.
- 4) Możemy przetwarzać następujące rodzaje danych: imię, nazwisko, adres, adres poczty elektronicznej, numer telefonu, PESEL, REGON.
- 5) Dane osobowe mogą być powierzane lub udostępniane uprawnionym na mocy obowiązujących przepisów instytucjom lub podmiotom, w tym: instytucji zarządzającej, instytucji wdrażającej, instytucji pośredniczącej, instytucji audytowej, instytucji Unii Europejskiej, podmiotom uprawnionym do kontroli prawidłowości wydatkowania środków publicznych którym udostępniona zostanie dokumentacja postępowania w związku z realizacją projektu pn. Muzeum browarnictwa i górnictwa wraz z innowacyjną linią do produkcji piwa i napoju brzeczowego oraz restauracją, winiarnią i ścieżką edukacyjną współfinansowanego w ramach programu Fundusze Europejskie dla Dolnego Śląska na lata 2021-2027, Oś priorytetowa FEDS.09 Fundusze Europejskie na rzecz transformacji obszarów górniczych na Dolnym Śląsku, Działanie FEDS.09.04 Transformacja gospodarcza.
- 6) Wskazane dane osobowe będą przechowywane w formie umożliwiającej identyfikację osoby, której dane dotyczą, przez okres realizacji umowy o dofinansowanie, w tym co najmniej przez okres 5 lat od 31 grudnia roku, w którym IP/IW dokona ostatniej płatności na rzecz Zamawiającego, z zastrzeżeniem postanowień umowy o dofinansowanie, które mogą przewidywać dłuższy termin przeprowadzania kontroli, a ponadto przepisów dotyczących pomocy publicznej i pomocy de minimis oraz przepisów, dotyczących podatku od towarów i usług.
- 7) Podanie danych osobowych jest warunkiem koniecznym uczestniczenia w przedmiotowym postępowaniu o udzielenie zamówienia. Odmowa ich podania uniemożliwi ocenę oferty złożonej poprzez Bazę konkurencyjności i spowoduje jej odrzucenie.
- 8) W odniesieniu do danych osobowych decyzje nie będą podejmowane w sposób zautomatyzowany, stosowanie do art. 22 RODO;
- 9) Osobom, których dane przetwarzamy przysługują następujące prawa:
 - na podstawie art. 15 RODO prawo dostępu do danych osobowych*;
 - na podstawie art. 16 RODO prawo do sprostowania swoich 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 wniesienia skargi (art. 77 RODO) do organu nadzorczego tj. Prezesa Urzędu Ochrony Danych Osobowych (na adres: ul. Stawki 2, 00-193 Warszawa) - w przypadku uznania, iż przetwarzanie jej danych osobowych narusza przepisy RODO lub inne przepisy prawa regulujące kwestię ochrony danych osobowych.
- 2) Osobom, których dane przetwarzamy nie przysługują:
 - 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 danych osobowych jest art. 6 ust. 1 lit. c RODO.
- 3) Przypominamy obowiązek informacyjny wynikającym z art. 14 RODO względem osób fizycznych, których dane przekazane zostaną Zamawiającemu w związku z prowadzonym

postępowaniem i które Zamawiający pośrednio pozyska od Wykonawcy biorącego udział w postępowaniu, chyba że ma zastosowanie co najmniej jedno z włączeń, o których mowa w art. 14 ust. 5 RODO.

* Wyjaśnienie: informacja w tym zakresie jest wymagana, jeżeli w odniesieniu do danego administratora lub podmiotu przetwarzającego istnieje obowiązek wyznaczenia inspektora ochrony danych osobowych.

** 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

ZAŁĄCZNIKI:

Zał. nr 1 - Specyfikacja techniczna.

Zał. nr 2 - Formularz ofertowy.

Zał. nr 3 - Oświadczenie o braku powiązań kapitałowych i osobowych.

Zał. nr 4 - Oświadczenie o braku podstaw do wykluczenia z postępowania.

Nazwa urządzenia	Opis (parametry)
1. WYPOSAŻENIE KUCHNI	
KUCHNIA (wyposażenie głównego pomieszczenia)	
kuchnia elektryczna	Dane techniczne - 6-płyt grzewczych (6x2,6); wymiary [mm]: 1200x700x250 mm; moc elektryczna [kW]: 15.6kW; napięcie zasilania [V]: 400V; zasilanie: prąd.
podstawa neutralna, z drzwiami	Dane techniczne – wymiary [mm]: 1200x620x600 mm; regulacja nóżek (+/- 45 mm).
frytownica elektryczna, nastawna	Dane techniczne – wymiary [mm]: 800x700x250 mm; pojemność [l]: 20 l (2 x 10 l); moc całkowita [kW]: 18 kW; napięcie [V]: 400 V; temperatura max [°C]: 190 °C.
podstawa neutralna, z drzwiami	Dane techniczne – wymiary [mm]: 800x620x600 mm; regulacja nóżek (+/- 45 mm);
płyta grillowa elektryczna, ryflowana	Dane techniczne – wymiary [mm]: 800x700x250 mm; moc całkowita [kW]: 8.1 kW; napięcie [V]: 400 V; zasilanie: elektryczne; temperatura max [°C]: 300 °C.
podstawa neutralna, z drzwiami	Dane techniczne – wymiary [mm]: 800x620x600 mm; regulacja nóżek (+/- 45 mm);
stanowisko neutralne, nastawne	Dane techniczne – wymiary [mm]: 400x700x250 mm; konstrukcja: stal nierdzewna; możliwość montażu na podstawie szkieletowej, otwartej lub podstawie z drzwiami.
podstawa neutralna, z drzwiami	Dane techniczne – wymiary [mm]: 400x620x600 mm; regulacja nóżek (+/- 45 mm);
okap przyścienny indukcyjny	Dane techniczne – wymiary [mm]: 3500x1000x450 mm (2 segmenty); materiał: stal nierdzewna – grubość 0,8 mm; oświetlenie: LED (o klasie odporności IP68 z włącznikiem oświetlenia, zgodne z normą PN EN 12464-1); zasilanie [V]: 230V; łapacze tłuszczu (zestaw filtrów labiryntowych) – skuteczność filtracji powietrza na poziomie 70% dla cząsteczek o średnicy do 8 µm.
piec konwekcyjno-parowy z zestawem instalacyjnym oraz zmiękcaczem do wody	Dane techniczne pieca – wymiary [mm]: 790x860x690 mm; zasilanie: elektryczne; moc całkowita [kW]: 7.75 kW; napięcie [V]: 400 V; waga [kg]: 52 kg; ilość przewodnic: 5; odległość między przewodnikami [mm]: 67 mm; rozmiar gn: gn 1/1 (530x325 mm); panel dotykowy: tak; materiał: stal nierdzewna, szkło; temperatura

	<p>min [°C]: 50 °C; temperatura max [°C]: 270 °C; wentylator: tak; programator: tak; drzwi przeszklone: tak.</p> <p>Dane techniczne zmiękczacza do wody – wymiary [mm]: 200x360x510 mm; max przepływ wody [l/min]: 30 l/min; max temperatura wody [°C]: 45°C .</p>
podstawa pod piec konwekcyjno-parowy	Dane techniczne – wymiary [mm]: 704x645x300 mm; materiał: stal nierdzewna; 8 par przewodnic na GN 1/1.
piec do pizzy	Dane techniczne – wymiary [mm]: 1010x850x750 mm; moc całkowita [kW]: 12 kW; napięcie [V]: 400 V; waga [kg]: 205 kg; temperatura max [°C]: 450 °C; materiał: stal ocynkowana, stal nierdzewna.
podstawa pieca do pizzy	Dane techniczne – wymiary [mm]: 1020x860x1000 mm; podstawa skręcana, materiał: stal nierdzewna.
szafa chłodnicza ze stali nierdzewnej na kółkach	Dane techniczne – wymiary [mm]: 680x810x2010 mm; pojemność [l]: 600 l; temperatura min [°C]: -2 °C; temperatura max [°C]: 8 °C; moc całkowita [kW]: 0.215 kW; napięcie [V]: 230 V; ilość drzwi: 1 szt.; materiał: stal nierdzewna.
stół chłodniczy 3 drzwiowy do pizzy z nadstawką szklaną	Dane techniczne – wymiary [mm]: 1365x700x1090 mm; waga [kg]: 166 kg; pojemność [l]: 402 l; temperatura min [°C]: 2 °C; temperatura max [°C]: 8 °C; moc całkowita [kW]: 0.24 kW; napięcie [V]: 230 V; ilość pojemników gn [szt.]: 8 szt.; ilość półek [szt.]: 3 szt.; ilość drzwi [szt.]: 3 szt.; materiał: stal nierdzewna, szkło; pojemność brutto [l]: 402 l.
stół przyścienny z drzwiami suwanymi	Dane techniczne – wymiar [mm]: 1400x700x850 mm; wysokość rantu tylnego płaskiego [mm]: 40 mm; blat z blachy [mm]: 0,8 mm (dodatkowe wzmocnienie od spodu płytą podwójnie laminowaną [mm]: 18 mm); grubość blatu [mm]: 40 mm; max równomierne obciążenie blatu [kg/m ²]: 140 kg/m ² ; materiał: stal nierdzewna; system przesuwania drzwi: rolki; materiał przedniego panelu drzwi: blacha o grubości 0,8 mm.
stół ze zlewem 1-kom.(P),drzwi suwane	Dane techniczne – wymiary [mm]: 1400x700x850 mm; zlew [komora]: 1 komora prawa; materiał komory: stal nierdzewna o grubości 1 mm; materiał blatu: blacha; grubość blatu [mm]: 1,2 mm; system przesuwania drzwi: rolki.

bateria umywalkowa	Dane techniczne – mocowanie: nastolne; średnica rur przyłączeniowych [cale]: ¾”; całkowita wysokość [mm]: 255 mm;
stół przyścienny bez półki	Dane techniczne – wymiary [mm]: 900x700x850 mm; materiał: stal nierdzewna; blat [mm]: 0,8 mm; grubość blatu [mm]: 40 mm; blat: stal nierdzewna; gatunek stali nierdzewnej: 1.4509; max równomierne obciążenie blatu [kg/m ²]: 140 kg/m ² .
stół przyścienny z drzwiami suwanymi	Dane techniczne – wymiary [mm]: 1200x700x850 mm; szafka: tak; materiał: stal nierdzewna; blat [mm]: 0,8 mm; grubość blatu [mm]: 40 mm; blat: stal nierdzewna; max równomierne obciążenie blatu [kg/m ²]: 140 kg/m ² ; system przesuwania drzwi: rolki.
stół przyścienny bez półki	Dane techniczne – wymiary [mm]: 800x600x850 mm; materiał: stal nierdzewna; blat [mm]: 0,8 mm; grubość blatu [mm]: 40 mm; blat: stal nierdzewna; gatunek stali nierdzewnej: 1.4509; max równomierne obciążenie blatu [kg/m ²]: 140 kg/m ² .
maszynka do mielenia mięsa	Dane techniczne – wymiary tacki [mm]: 400x300x50 mm; podstawa wykonana z anodowanego aluminium i stali nierdzewnej; zdejmowana głowica ułatwiająca czyszczenie; zdejmowana głowica, ślimak i taca wykonane ze stali nierdzewnej; rewers w celu łatwiejszego odkręcania sitka; zabezpieczenie przeciwprzeciążeniowe; antypoślizgowe nóżki; praca ciągła do 8 godzin; napięcie [V]: 230V; moc elektryczna [kW]: 1.1kW; wydajność na godzinę [kg/h]: 300kg/h.
szatkownica do warzyw	Dane techniczne – wymiary [mm]: 360x340x690 mm; zakres obrotów [obr/min]: 375/750 obr/min; wydajność na godzinę [kg/h]: 750 kg/h; napięcie [V]: 400 V; moc elektryczna [kW]: 0.75 kW.
stół z basenem 1-komorowym	Dane techniczne – wymiary stołu [mm]: 1000x600x850 mm; zlew: tak; ilość komór [szt.]: 1 szt.; wymiary basenu [mm]: 486x470x300 mm; materiał: stal nierdzewna.
napełniacz bez wylewki	Dane techniczne – bateria zlewozmywakowa stojąca, 1-otworowa ze spryskiwaczem; otwór do podłączenia Ø = 33-35 mm.
regał magazynowy, półki perforowane	Dane techniczne – wymiary [mm]: 600x500x1800 mm; ilość półek [szt.]: 4 szt.; rodzaj półki: perforowana; materiał: stal nierdzewna; gatunek stali nierdzewnej: 1.4509; max równomierne obciążenie półek [kg/m ²]: 70 kg/m ² .

stół chłodniczy	Dane techniczne – wymiary [mm]: 1800x600x850 mm; pojemność [l]: 390 l; temperatura min [°C]: -2 °C; temperatura max [°C]: 8 °C; moc całkowita [kW]: 0.4 kW; napięcie [V]: 230 V; ilość półek [szt.]: 3 szt.; ilość drzwi [szt.]: 3 szt.; rodzaj drzwi: uchylne; materiał: stal nierdzewna.
umywalka zabudowana	Dane techniczne – wymiary [mm]: 400x410x240 mm; rodzaj: przyścienny; materiał: stal nierdzewna; głębokość komory [mm]: 150 mm; gatunek stali nierdzewnej: 1.4509.
bateria sztorcowa	Dane techniczne - mocowanie: nastolne; średnica rur przyłączytowych [cale]: 3/4"; całkowita wysokość [mm]: 255 mm;
PRZYGOTOWALNIA WARZYW	
stół ze zlewem 2-kom.,bez półki	Dane techniczne – wymiary [mm]: 1200x600x850 mm; zlew [komora]: 2; materiał komór: stal nierdzewna o grubości 2 mm; materiał blatu: blacha; grubość blatu [mm]: 1,2 mm.
bateria sztorcowa	Dane techniczne - mocowanie: nastolne; średnica rur przyłączytowych [cale]: 3/4"; całkowita wysokość [mm]: 255 mm;
stół przyścienny z półką	Dane techniczne – wymiary [mm]: 1300x600x850 mm; materiał: stal nierdzewna; blat [mm]: 0,8 mm; grubość blatu [mm]: 40 mm; blat: stal nierdzewna; gatunek stali nierdzewnej: 1.4509; max równomierne obciążenie blatu [kg/m ²]: 140 kg/m ² ; max równomierne obciążenie półki [kg/m ²]: 70 kg/m ² .
regał magazynowy, półki pełne	Dane techniczne – wymiary [mm]: 600x500x1800 mm; ilość półek [szt.]: 4 szt.; rodzaj półki: pełna; materiał: stal nierdzewna; gatunek stali nierdzewnej: 1.4509; max równomierne obciążenie półek [kg/m ²]: 70 kg/m ² .
umywalka zabudowana	Dane techniczne – wymiary [mm]: 400x410x240 mm; rodzaj: przyścienny; materiał: stal nierdzewna; głębokość komory [mm]: 150 mm; gatunek stali nierdzewnej: 1.4509.
bateria sztorcowa	Dane techniczne - mocowanie: nastolne; średnica rur przyłączytowych [cale]: 3/4"; całkowita wysokość [mm]: 255 mm; zgodność produktu z rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego numer 1935/2004 dotyczącym kontaktu materiałów i wyrobów z żywnością.
ZMYWALNIA	
stół ze zlewem 1-kom.(L) i miejscem na lodówkę lub zmywarkę	Dane techniczne – wymiary stołu [mm]: 1400x600x900 mm; zlew: tak; ilość komór [szt.]:1 szt. lewostronna; materiał: stal nierdzewna.

napełniacz bez wylewki	Dane techniczne – bateria zlewozmywakowa stojąca, 1-otworowa ze spryskiwaczem; otwór do podłączenia $\varnothing = 33-35$ mm.
zmywarko-wyparzarka, uniwersalna	Dane techniczne - wymiary [mm]: 565x685x835 mm; moc elektryczna [kW]: 3.4/4.9 kW; moc zainstalowana [kW]: 5.4/6.9 kW; moc elektryczna [kW]: 3.4/4.9 kW; moc grzałki bojlera [kW]: 3/4.5 kW; napięcie [V]: 230/400 V; materiał wykonania: stal nierdzewna; długość cyklu pracy [sek]: 120/180 sek.
zmiękcacz do wody automatyczny do zmywarko-wyparzarki	Dane techniczne zmiękcacza do wody – wymiary [mm]: 200x360x510 mm; max przepływ wody [l/min]: 30 l/min; max temperatura wody [°C]: 45°C .
szafa przelotowa, drzwi suwane	Dane techniczne – wymiary [mm]: 1200x500x1800 mm; materiał: stal nierdzewna; system przesuwania drzwi: rolki; max równomierne obciążenie półek [kg/m ²]: 70 kg/m ² .
pojemnik, kosz na odpadki, V 80 l wraz z pokrywą i podstawą na kółkach	Dane techniczne kosza i pokrywy – wymiary pojemnika [mm]: \varnothing 490 mm, H = 610 mm; pojemność [l]: 80 l; wymiary pokrywy [mm]: \varnothing 550 mm, H = 72 mm; materiał: polipropylen. Dane techniczne podstawy na kółkach – wymiary [mm]: \varnothing 403 mm, H = 72 mm; materiał: tworzywo sztuczne; nośność podstawy na kółkach [kg]: 100 kg.
KOMUNIKACJA ZAPLECZA GASTRONOMICZNEGO	
szafa porządkowa ze zlewem	Dane techniczne – wymiary [mm]: 1000x500x2000 mm; materiał: stal nierdzewna; drzwi: uchylne; max równomierne obciążenie półek [kg/m ²]: 40 kg/m ² .
bateria umywalkowa	Dane techniczne – mocowanie: nastolne; średnica rur przyłączeniowych [cale]: $\frac{3}{4}$ ”; całkowita wysokość [mm]: 255 mm;
CHŁODNIA	
komora chłodnicza	Dane techniczne – wymiary [mm]: 2140x2140x2540 mm; materiał: stal nierdzewna, malowana; drzwi: uchylne; pojemność [m ³]: 9,6 m ³ ; wysokość z podłogą [mm]: 2540 mm.
regał magazynowy aluminiowy	Dane techniczne – wymiary [mm]: 1205x460x1680 mm; ilość półek [szt.]: 4 szt.; rodzaj półki: perforowana; materiał: aluminium; temperatura min [°C]: -30 °C; temperatura max [°C]: 60 °C.
ZAPLECZE PERSONELU	
szafka BHP, 2-drzwiowa	Dane techniczne – wymiary [mm]: 800x450x1700 mm; ilość drzwi: 2 szt.; materiał:

	stal malowana; rodzaj drzwi: uchylne; gatunek stali nierdzewnej: 18/0.
blat kuchenny na wspornikach wraz z nakładanym zlewozmywakiem	Dane techniczne blatu kuchennego – wymiary [mm]: 2500x450xh mm; materiał: stal nierdzewna; blat: drewno. Dane techniczne nakładanego zlewozmywaka – wymiary [mm]: 500x800xh mm; typ: nakładany; wykonanie: stal szlachetna; kształt: prostokątny.
szafka kuchenna ścienna- zabudowa meblowa	Dane techniczne – wymiary [mm]: 1200x300x600 mm; ilość drzwi: 2 szt.; materiał: stal nierdzewna AISI 201; system przesuwania drzwi: rolki.
bezprzewodowy czajnik do wody, V 4.2 l	Dane techniczne – wymiary [mm]: Ø 333, H=286; pojemność [l]: 4,2 l; materiał: stal nierdzewna; zasilanie: prąd; napięcie [V]: 230 V; moc elektryczna [kW]: 2 kW.
2. WYPOSAŻENIE RESTAURACJI	
4 ławy drewniane	Dane techniczne – Długość (cm): 170, Szerokość (cm): 75 cm, Wysokość (cm): 46, Grubość drewna: 2,5 cm, Rodzaj drewna: mango, Materiał: drewno, metal, Materiał nóg: metal, Kolor: drewniany, czarny, Kolor nóg: czarny
12 stolików kwadratowych	Dane techniczne – Długość (cm): 75, Szerokość (cm): 70 cm, Wysokość (cm): 70cm, Waga: max 29 kg, Rodzaj drewna: mango, Materiał: drewno, metal, Materiał nóg: metal, Kolor: drewniany, czarny, Kolor nóg: czarny
17 stolików okrągłych	Dane techniczne – Średnica: 100 cm, Wysokość: 76 cm, Rodzaj drewna: mango, Materiał: drewno, metal, Materiał nóg: metal, Kolor: drewniany, czarny, Kolor nóg: czarny
3 sofy tapicerowane	Dane techniczne – Materiał: welur, Wymiar : 135 x 60 x 80 cm (długość, głębokość, wysokość); Siedzisko: 105 x 47 cm (długość, głębokość)
1 fotel tapicerowany	Dane techniczne – Głębokość całkowita: 92, Głębokość siedziska: 55, Szerokość: 78, Wysokość całkowita: 90, Wysokość oparcia: 63, Wysokość siedziska: 41
60 krzeseł	Dane techniczne – Wysokość nóg krzesła: 43 cm, Rozstaw nóg: 42 cm, Głębokość siedziska: 38 cm, Wysokość krzesła(cm): 95 cm, Rodzaj drewna: mango, Materiał: drewno, metal, Materiał nóg: metal, Kolor: drewniany, czarny, Kolor nóg: czarny
5 przeszklonych komód	Dane techniczne – Materiał: drewno, Wymiary: 90 x 39,5 x 96,5 cm, Udźwig powierzchni: 30 kg; Nośność każdej półki: 5 kg, Waga: 24,95 kg
3. WYPOSAŻENIE WINIARNI	

6 stolików kwadratowych	Dane techniczne – Długość (cm): 75, Szerokość (cm): 70 cm, Wysokość (cm): 70cm, Waga: max 29 kg, Rodzaj drewna: mango, Materiał: drewno, metal, Materiał nóg: metal Kolor: drewniany, czarny, Kolor nóg: czarny
3 stoliki okrągłe	Dane techniczne – Średnica: 100 cm, Wysokość: 76 cm, Rodzaj drewna: mango, Materiał: drewno, metal, Materiał nóg: metal, Kolor: drewniany, czarny, Kolor nóg: czarny
2 sofy tapicerowane	Dane techniczne – Materiał: welur, Wymiar : 135 x 60 x 80 cm (długość, głębokość, wysokość) Siedzisko: 105 x 47 cm (długość, głębokość)
1 fotel tapicerowany	Dane techniczne – Głębokość całkowita: 92, Głębokość siedziska: 55, Szerokość: 78, Wysokość całkowita: 90, Wysokość oparcia: 63, Wysokość siedziska: 41
30 krzesel	Dane techniczne – Wysokość nóżek krzesła: 43 cm, Rozstaw nóżek: 42 cm, Głębokość siedziska: 38 cm, Wysokość krzesła(cm): 95 cm, Rodzaj drewna: mango, Materiał: drewno, metal, Materiał nóg: metal, Kolor: drewniany, czarny, Kolor nóg: czarny
3 lodówki na wino (chłodziarka przemysłowa na wino)	Dane techniczne – szerokość 60 cm i pojemność netto 330l. Wyposażona w 10 drewnianych, profilowanych półek oraz jeden wine rack, które pomieszczą łącznie do 105 butelek o pojemności 0,75 litra. Wymiary (WxSxG) [cm]: 173 x 60 x 60, Sterowanie: Elektroniczne

4. WYPOSAŻENIE BARU

Lodówka podblatowa	Dane techniczne – Wydajny agregat chłodniczy, Obudowa stalowa, malowana proszkowo na czarno, Wnętrze witryny wykonane z aluminium, Przeszkłone drzwi, szkło hartowane, Drzwi zamykane na zamek, Komora wyposażona w oświetlenie LED, Cyfrowy wyświetlacz, elektroniczny termostat, 2 półki w rozmiarze 835x350 mm, Maksymalne obciążenie półki to 30 kg, Czynnik chłodniczy R600a, Klasa klimatyczna 3, Szer. max 950 mm, Głęb. Max 515 mm Poj. max210 l., Materiał aluminium, szkło hartowane, stal malowana proszkowo, drzwi przesuwne
Lodówka na napoje	Dane techniczne – Atrakcyjna ekspozycja napojów – iluminacja LED, Obszerne wnętrze – pojemność 320 l, Ekologia i wydajność – czynnik chłodniczy R600a, Wygoda i bezpieczeństwo eksploatacji – drzwi z rączką i blokadą,

	Precyzyjne podtrzymywanie temperatury – nowoczesny termostat
Kostkarka do lodu	Dane techniczne – o pojemności 93 kg/24h o minimalnych parametrach 700mm x 600mm x 970mm (szer. x głęb. x wys.), filtr do kostkarki
Blender z dwoma dzbankami	Dane techniczne – regulacja elektroniczna, poj.2 l. kielicha, prędkość obrotów 32000 obr./1 min., h min = 49 cm, moc min 1,6 kW, waga do 6kg, zasilanie 230 V, min. wymiary 30x24x49 (dł.,szer., wys.)
Kruszarka do lodu	Dane techniczne – o wydajności 3kg/minutę i minimalnych parametrach 175mm x 330mm x 315mm (szer. x głęb. x wys.),
Wyciskarka do cytrusów	Dane techniczne – Stal nierdzewna, min. wymiary 23 cmx22cmx 42 cm (dł., szer., wys.), konstrukcja z żelaza
Zmywarka barową do szkła	Dane techniczne – o minimalnych wymiarach 470mm x 520mm x 720mm (szer. x głęb. x wys.).
Lodówka na wino (chłodziarka przemysłowa na wino)	Dane techniczne – Wymiary (WxSxG) [cm]: 173 x 60 x 60, Roczne zużycie prądu: 183 kWh = 140.91 zł, Sterowanie: Elektroniczne
Lodówka na alkohole	Dane techniczne – 1-drzwiowa, 3 chromowane półki, Komora wyposażona w oświetlenie LED Cyfrowy wyświetlacz, elektroniczny termostat, Czynnik chłodniczy: R600a Parametry techniczne (dł, szer, wys.) 600na 500 na 900 Poj.138 l., Moc cał. 0,135 kW, Napięcie 230V, materiał: aluminium, stal malowana, szkło hartowane, ilość półek 3 sztuki
7 hokerów	Dane techniczne – Hokery tapicerowane: szer. siedziska do 50 cm, głębokość do 40 cm, wysokość siedziska do 40cm, wysokość hokera do 105 cm, średnica podstawy hokera do 40 cm, wysokość metalowej nóżki max do 85 cm, średnica nóżki max 6cm
5. WYPOSAŻENIE OGRÓDKA PIWNEGO	
Kostkarka do lodu	Dane techniczne – o pojemności 93 kg/24h o minimalnych parametrach 700mm x 600mm x 970mm (szer. x głęb. x wys.), filtr do kostkarki,
Blender z dwoma dzbankami	Dane techniczne – Dane techniczne – regulacja elektroniczna, poj.2 l. kielicha, prędkość obrotów 32000 obr./1 min., h min = 49 cm, moc min 1,6 kW, waga do 6kg, zasilanie 230 V, min. wymiary 30x24x49 (dł.,szer., wys.)
Kruszarka do lodu	Dane techniczne – o wydajności 3kg/minutę i minimalnych parametrach 175mm x 330mm x 315mm (szer. x głęb. x wys.),

Wyciskarka do cytrusów	Dane techniczne – Stal nierdzewna, min. wymiary 23 cmx22cmx 42 cm (dł., szer., wys.), konstrukcja z żelaza
Zmywarka barowa do szkła	Dane techniczne – o minimalnych wymiarach 470mm x 520mm x 720mm (szer. x głęb. x wys.).
2 Lodówki	Dane techniczne – Atrakcyjna ekspozycja napojów – iluminacja LED, Obszerne wnętrze – pojemność 320 l, Ekologia i wydajność – czynnik chłodniczy R600a Wygoda i bezpieczeństwo eksploatacji – drzwi z rączką i blokadą, Precyzyjne podtrzymywanie temperatury – nowoczesny termostat
12 parasoli	Dane techniczne – Kolor: piaskowy biały i ciemnoszary, Materiał: tkanina (100% poliester), malowane proszkowo żelazo Wymiary: 449 x 265 x 245 cm (dł. x szer. x wys.), Średnica słupka: 38 mm 3 diody LED na każdym żebrze oraz panel na środku, Podstawa z workiem z piaskiem
24 ławy piwne z siedziskami	Dane techniczne – Wymiary stołu: 170x46x75cm (LxWxH). Wymiary każdej ławki: 170x23x46cm (LxWxH), Grubość drewna 2,5cm, Materiał: sosna / świerk, Kolor stelaża: ciemnozielony



Fundusze Europejskie
dla Dolnego Śląska



Rzeczpospolita
Polska

Dofinansowane przez
Unię Europejską



**DOLNY
ŚLĄSK**

ZAŁĄCZNIK NR 2
do zapytania ofertowego z dn. 30 listopad 2025 r.

FORMULARZ OFERTOWY

Numer postępowania	2025-39380-255867	
Przedmiot zamówienia	Zakup i montaż wyposażenia kuchni, restauracji, baru piwnego, ogródka i winiarni do kopalni w Szybie IRENA w Wałbrzychu	
Zamawiający	LIBERTADOR Sp. z o.o. ul. Emilii Plater 3A, 58-305 Wałbrzych	
Zarejestrowana nazwa Wykonawcy		
Zarejestrowany adres Wykonawcy	ulica	
	nr domu	
	kod	
	mięscowość	
	powiat	
	województwo	
NIP		
REGON		
telefon kontaktowy		
e-mail kontaktowy		
Rodzaj Wykonawcy * zaznaczyć właściwe	<input type="checkbox"/> mikroprzedsiębiorstwo <input type="checkbox"/> małe przedsiębiorstwo <input type="checkbox"/> średnie przedsiębiorstwo <input type="checkbox"/> inny rodzaj:	

1. Oferujemy wykonanie zamówienia za cenę ofertową:

..... zł netto

podatek VAT według stawki% w kwocie.....

..... zł brutto

2. Okres gwarancji na zrealizowany przedmiot zamówienia (w miesiącach):

OŚWIADCZENIA:

1. Zapoznaliśmy się z treścią zapytania ofertowego i uzyskaliśmy wszelkie informacje niezbędne do przygotowania niniejszej oferty. W przypadku wyboru naszej oferty zobowiązujemy się do zawarcia umowy zgodnej z niniejszą ofertą, na warunkach określonych w zapytaniu ofertowym oraz w miejscu i terminie wyznaczonym przez Zamawiającego.
2. Cena ofertowa stanowi całkowite wynagrodzenie Wykonawcy, uwzględniające wszystkie koszty związane z realizacją przedmiotu zamówienia.
3. Do reprezentowania wykonawcy Wyznaczamy

Panią/Pana

:

.....
(imię i nazwisko)

na potwierdzenie umocowania załączamy:

.....
(np. wypis z KRS, CEIDG lub innego właściwego rejestru lub pełnomocnictwo)

4. Sposób reprezentacji podmiotu występującego wspólnie dla potrzeb niniejszego zamówienia jest następujący:

.....
(wypełniają jedynie podmioty składający wspólnie ofertę np. spółki cywilne, konsorcja)

5. Część zamówienia, która powierzona zostanie do wykonania podwykonawcom:

Lp.	Zakres prac powierzony podwykonawcom:	Nazwa podwykonawcy:
1.		
2.		

UWAGI:

- 1) W przypadku wykonywania całości zamówienia bez udziału Podwykonawców – wpisać „nie dotyczy”.
 - 2) W przypadku powierzenia podwykonawcom do wykonania części przedmiotu zamówienia **Wykonawca zobligowany jest do podania zarówno powierzanego zakresu prac jak również nazwy (firmy) Podwykonawcy, któremu dany zakres zostanie powierzony, jeśli są znane na etapie składania oferty.**
6. Wybór oferty **nie będzie / będzie*** prowadzić do powstania u Zamawiającego obowiązku podatkowego zgodnie z przepisami o podatku od towarów i usług.

Rodzaj usług, których świadczenie będzie prowadzić do powstania u Zamawiającego obowiązku podatkowego zgodnie z przepisami o podatku od towarów i usług:

.....

.....

Wartość ww. usług bez kwoty podatku wynosi: PLN.

Stawka podatku od tworu i usług, która zgodnie z wiedzą wykonawcy, będzie miała zastosowanie:

.....

UWAGA:

Dotyczy Wykonawców, których oferty będą generować obowiązek doliczania wartości podatku VAT do wartości netto oferty, tj. w przypadku:

- wewnątrzwspólnotowego nabycia towarów,
- mechanizmu odwróconego obciążenia, o którym mowa w art. 17 ust. 1 pkt 7 ustawy o podatku od towarów i usług,
- importu usług lub importu towarów, z którymi wiąże się obowiązek doliczenia przez zamawiającego przy porównywaniu cen ofertowych podatku VAT.

7. Informujemy, że **jesteśmy / nie jesteśmy*** płatnikiem podatku VAT od towarów i usług.
8. Podana w ofercie stawka podatku od towarów i usług VAT jest zgodna z przepisami ustawy o podatku od towarów i usług z dnia 11 marca 2004 r. (t.j. Dz. U. z 2024 r. poz. 361).
9. Oświadczamy, że wypełniłem obowiązki informacyjne przewidziane w art. 13 lub art. 14 RODO wobec osób fizycznych, od których dane osobowe bezpośrednio lub pośrednio pozyskałem w celu ubiegania się o udzielenie zamówienia publicznego w niniejszym postępowaniu.
10. Załączniki do oferty:

1.
2.
3.
4.

Podpis osoby / osób upoważnionej / -ych do występowania w imieniu Wykonawcy.

UWAGA:

Dokument musi być złożony w formie elektronicznej lub w postaci elektronicznej opatrzonej podpisem zaufanym lub podpisem osobistym lub kwalifikowanym podpisem elektronicznym.

*niepotrzebne skreślić



Fundusze Europejskie
dla Dolnego Śląska



Rzeczpospolita
Polska

Dofinansowane przez
Unię Europejską



**DOLNY
ŚLĄSK**

ZAŁĄCZNIK NR 3
do zapytania ofertowego z dn. 30 listopad 2025 r.

**Oświadczenie o braku powiązań kapitałowych i osobowych pomiędzy podmiotami
współpracującymi**

Oświadczam, iż podmioty składające oferty nie są powiązane osobowo lub kapitałowo z Zamawiającym. Przez powiązania kapitałowe lub osobowe rozumie się wzajemne powiązania między beneficjentem lub osobami upoważnionymi do zaciągania zobowiązań w imieniu beneficjenta lub osobami wykonującymi w imieniu beneficjenta czynności związane z przygotowaniem i przeprowadzeniem procedury wyboru wykonawcy a wykonawcą, polegające w szczególności na:

- a) 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,
- b) pozostawaniu w związku małżeńskim, w stosunku pokrewieństwa lub powinowactwa w linii prostej, pokrewieństwa lub powinowactwa w linii bocznej do drugiego stopnia, lub związaniu z tytułu przysposobienia, opieki lub kurateli albo pozostawaniu we wspólnym pożyciu z wykonawcą, jego zastępcą prawnym lub członkami organów zarządzających lub organów nadzorczych wykonawców ubiegających się o udzielenie zamówienia,
- c) pozostawaniu z wykonawcą w takim stosunku prawnym lub faktycznym, że istnieje uzasadniona wątpliwość co do ich bezstronności lub niezależności w związku z postępowaniem o udzielenie zamówienia.

Pomiędzy Zamawiającym a Oferentem nie istnieją wymienione powyżej powiązania.

.....
(miejscowość)

.....
(data)

.....
(podpis)

Uwaga:

Oświadczenie podpisać należy kwalifikowanym podpisem elektronicznym lub podpisem zaufanym lub podpisem osobistym.



Fundusze Europejskie
dla Dolnego Śląska



Rzeczpospolita
Polska

Dofinansowane przez
Unię Europejską



**DOLNY
ŚLĄSK**

ZAŁĄCZNIK NR 4
do zapytania ofertowego z dn. 30 listopad 2025 r.

Oświadczenie o braku podstaw do wykluczenia z postępowania

W związku z zakazem udziału rosyjskich wykonawców w zamówieniach publicznych oświadczam, że nie spełniam definicji:

- 1) wykonawcy wymienionego w wykazach określonych w rozporządzeniu 765/2006 i rozporządzeniu 269/2014 albo wpisanego na listę na podstawie decyzji w sprawie wpisu na listę rozstrzygającej o zastosowaniu środka, o którym mowa w art. 1 pkt 3 z dnia 13 kwietnia 2022 r. o szczególnych rozwiązaniach w zakresie przeciwdziałania wspieraniu agresji na Ukrainę oraz służących ochronie bezpieczeństwa narodowego (Dz.U. poz. 835, dalej: „specustawa”);
- 2) wykonawcy, którego beneficjentem rzeczywistym w rozumieniu ustawy z dnia 1 marca 2018 r. o przeciwdziałaniu praniu pieniędzy oraz finansowaniu terroryzmu (Dz. U. z 2022 r. poz. 593 i 655) jest osoba wymieniona w wykazach określonych w rozporządzeniu 765/2006 i rozporządzeniu 269/2014 albo wpisana na listę lub będąca takim beneficjentem rzeczywistym od dnia 24 lutego 2022 r., o ile została wpisana na listę na podstawie decyzji w sprawie wpisu na listę rozstrzygającej o zastosowaniu środka, o którym mowa w art. 1 pkt 3 specustawy;
- 3) wykonawcy, którego jednostką dominującą w rozumieniu art. 3 ust. 1 pkt 37 ustawy z dnia 29 września 1994 r. o rachunkowości (Dz. U. z 2021 r. poz. 217, 2105 i 2106) jest podmiot wymieniony w wykazach określonych w rozporządzeniu 765/2006 i rozporządzeniu 269/2014 albo wpisany na listę lub będący taką jednostką dominującą od dnia 24 lutego 2022 r., o ile został wpisany na listę na podstawie decyzji w sprawie wpisu na listę rozstrzygającej o zastosowaniu środka, o którym mowa w art. 1 pkt 3 specustawy;
- 4) wykonawcy będącego obywatelem rosyjskim lub osobą fizyczną lub prawną, podmiotem lub organem z siedzibą w Rosji;
- 5) wykonawcy będącego osobą prawną, podmiotem lub organem, do którego prawa własności bezpośrednio lub pośrednio w ponad 50% należą do podmiotu, o którym mowa w pkt 4);
- 6) wykonawcy będącego osobą fizyczną lub prawną, podmiotem lub organem działającym w imieniu lub pod kierunkiem podmiotów, o których mowa w pkt 4) lub 5);
- 7) wykonawcy, którego podwykonawcy, dostawcy lub podmioty, na których zdolnościach polega wykonawca są osobami, o których mowa w pkt 1) do 7), a to w przypadku gdy na takich podwykonawców, dostawców lub podmioty, na których zdolnościach polega wykonawca przypada (łącznie) ponad 10 % wartości zamówienia.

(miejscowość)

(data)

(podpis)

Uwaga:

Oświadczenie podpisać należy kwalifikowanym podpisem elektronicznym lub podpisem zaufanym lub podpisem osobistym.