

Krajowy Plan Odbudowy i Zwiększania Odporności

Bytonia, dnia 28.11.2025 r.

ZAPROSZENIE DO ZŁOŻENIA OFERTY NR 4/2025

na

zakup i dostawę urządzeń gastronomicznych do nowej części restauracji „Pod Dębami” pod adresem ul.
Główna 30, 83-210 Bytonia.

w ramach realizacji zadania związanego z zakupem urządzeń i wyposażenia do nowej części restauracji, urządzenie przestrzeni, uruchomienie procesu produkcji na obiekcie restauracji „Pod Dębami” pod adresem ul. Główna 30, 83-210 Bytonia.

1. Nazwa, adres i dane teleadresowe Beneficjenta

POD DĘBAMI BOGUSŁAW BLOK

ul. Główna 30, 83-210 Bytonia

NIP 5921497274

Kontakt:

Komunikacja z Zamawiającym musi odbywać się za pośrednictwem portalu Baza Konkurencyjności;

Termin na składanie pytań oraz zgłoszenia chęci dokonania wizji lokalnej do zapytania ofertowego: do **05.12.2025 r.** włącznie.

Postępowanie prowadzone jest w trybie zapytania ofertowego zgodnie z zasadą konkurencyjności, zgodnie z zasadami określonymi w Wytycznych kwalifikowalności wydatków na lata 2021-2027" opublikowanych przez Ministerstwo Funduszy i Polityki Regionalnej oraz Przewodniku kwalifikowalności wydatków w ramach Inwestycji A1.2.1 Krajowego Planu Odbudowy (KPO) dla MŚP.

2. Opis przedmiotu zamówienia

Przedmiot zamówienia jest realizowany w ramach projektu nr. KPOD.01.03-IW.01-8986/24 w ramach Krajowego Planu Odbudowy i Zwiększania Odporności; Priorytet Odporność i konkurencyjność gospodarki - część grantowa; Działanie A1.2.1. Inwestycje dla przedsiębiorstw w produkty, usługi i kompetencje pracowników oraz kadry związane z dywersyfikacją działalności pn.:

Krajowy Plan Odbudowy i Zwiększania Odporności

„Dywersyfikacja działalności restauracji Pod Dębami, wprowadzenie nowych produktów gastronomicznych, usługi cateringowej oraz organizacji przyjęć okolicznościowych. Region 1 (pomorskie)”.

Przedmiotem zamówienia jest: zakup i dostawa urządzeń gastronomicznych do nowej części restauracji „Pod Dębami” pod adresem ul. Główna 30, 83-210 Bytonia.

1. Zakup i dostawa pieca piekarniczego dwumodułowego z garownikiem- 1 szt.

Parametry techniczne pieca piekarniczego dwumodułowego z garownikiem

- Rodzaj pieca: elektryczny, piec dwumodułowy z garownikiem (komorą wzrostową)
- Ilość modułów: 2 niezależne komory pieczenia; garownik (komora wzrostowa)
- Wymiary zewnętrzne: np. 1200 × 900 × 1800 mm (zależne od modelu);
- Powierzchnia pieczenia: od 2 × 0,6 m²;
- Zakres temperatury: 50°C – 400°C;
- Sterowanie: Elektroniczne/mechaniczne, niezależne dla każdej komory;
- Rodzaj grzałek: Górna i dolna regulowana niezależnie;
- Rodzaj drzwiczek: Przeszkłone z uszczelnieniem termicznym;
- Oświetlenie komory: Tak, halogenowe lub LED;
- System parowy: Tak, z możliwością regulacji parowania;
- Garownik (komora wzrostowa):
 - o Zakres temperatury: 30°C – 90°C;
 - o Regulacja wilgotności;
- Zasilanie:
 - o Elektryczny: 400V, 50/60Hz;
- Moc całkowita: nie mniejsza niż 12 i nie większa, niż 23 kW ;
- Materiał konstrukcji: Stal nierdzewna odporna na wysokie temperatury
- Bezpieczeństwo: System zabezpieczeń termicznych, automatyczne wyłączanie
- Dodatkowe funkcje: Możliwość zapisania programów pieczenia, timer, sonda temperatury wewnętrznej
- Gwarancja: min 12 miesięcy
- Zastosowanie: Profesjonalna gastronomia, restauracje, piekarnie

Krajowy Plan Odbudowy i Zwiększania Odporności

2. Zakup i dostawa szafy chłodniczej o pojemności 650 l do przechowywania ciasta drożdżowego- 1 szt.

Parametry techniczne szafy chłodniczej 650 l do przechowywania ciasta drożdżowego

- Pojemność: min. 650 litrów
- Zakres temperatury: od -2°C do +8°C (optymalne warunki do przechowywania ciasta drożdżowego)
- Sterowanie: Elektroniczne z cyfrowym wyświetlaczem temperatury
- Rodzaj agregatu: Wbudowany, energooszczędny
- Czynnik chłodniczy: Ekologiczny R290 / R600a
- Materiał obudowy: Stal nierdzewna (wewnątrz i na zewnątrz)
- Izolacja: Poliuretanowa, min. 50 mm, bezfreonowa
- Drzwi:
 - o Pojedyncze, samodomykające się (opcja dodatkowa)
 - o Opcjonalnie przeszklone lub pełne
 - o Uszczelka magnetyczna wymienna
- Półki:
 - o Regulowane, min. 4–5 szt., dostosowane do pojemników na ciasto
 - o Wykonane z powlekanej stali lub tworzywa
- Oświetlenie wewnętrzne: LED
- Funkcje dodatkowe
 - o Automatyczne odszranianie
 - o Alarm otwartych drzwi (niewymagane)
 - o System kontroli wilgotności dla zachowania właściwości ciasta (niewymagane)
- Zasilanie: 230V / 50Hz
- Moc: ok. 250–400 W
- Wymiary: ok. 700 × 800 × 2000 mm (wysokość zależna od modelu)
- Klasa energetyczna: A lub wyższa, niskie zużycie energii
- Mobilność: Nóżki regulowane lub opcjonalnie kółka z hamulcami
- Gwarancja: min. 12 miesięcy
- Zastosowanie: Restauracje, piekarnie, cukiernie, profesjonalna gastronomia

3. Zakup i dostawa miksera do ciast ciężkich 40 l. – 1 szt.

Krajowy Plan Odbudowy i Zwiększania Odporności

Parametry techniczne miksera do ciast ciężkich 40 L

- Pojemność dzieży: 40 litrów
- Przeznaczenie: Ciasta ciężkie (np. drożdżowe, chlebowe, pizzowe)
- Moc silnika: 1,5–2,5 kW (w zależności od modelu)
- Rodzaj napędu: Przekładniowy / pasowy dla wysokiej wydajności
- Prędkości mieszania: 2–3 biegi lub płynna regulacja
- Obroty dzieży: ok. 10–20 obr./min
- Obroty narzędzia: ok. 100–300 obr./min (zależnie od ustawienia)
- System sterowania: Elektroniczny lub manualny
- Zabezpieczenia:
 - o Przycisk awaryjnego zatrzymania
 - o Osłona bezpieczeństwa dzieży z mikroprzełącznikiem
 - o Zabezpieczenie przed przeciążeniem
- Dzieża: Stal nierdzewna, zdejmowana lub stała
- Mieszadła w zestawie:
 - o Spiralne (do ciast ciężkich)
 - o Hak do zagniatania (opcjonalnie)
 - o Mieszadło płaskie (opcjonalnie)
- Obudowa: Stal malowana proszkowo lub stal nierdzewna
- Zasilanie:
 - o Elektryczne: 400V / 50Hz (trójfazowe) lub 230V (jednofazowe)
- Wymiary: ok. 600 × 900 × 1200 mm (w zależności od modelu)
- Waga: 100–150 kg
- Gwarancja: min. 12–24 miesiące
- Dodatkowe funkcje: (opcjonalnie)
 - o Timer
 - o Cicha praca
 - o Możliwość programowania czasów mieszania
- Zastosowanie: Piekarnie, cukiernie, restauracje, zakłady produkcji spożywczej

4. Zakup i dostawa zmywarki gastronomicznej – 1 szt.

Krajowy Plan Odbudowy i Zwiększania Odporności

Parametry techniczne zmywarki gastronomicznej

- Przeznaczenie: Urządzenie gastronomiczne do utrzymywania naczyń w czystości, wymagane przez nadzór sanitarny, wyposażone w funkcję wyparzania.
- Rodzaj: Podblatowa (kompaktowa, idealna do małej/średniej restauracji)
- Pojemność komory: do 25 litrów do 50 litrów (optymalna dla restauracji MŚP)
- Wydajność: 20–40 koszy/h
- Zużycie wody na cykl: 2,7-5 litrów (oszczędność wody)
- Cykl mycia: 60–180 sekund (w zależności od trybu)
- Zakres temperatury:
 - o Mycie: 55–65°C
 - o Płukanie/wyparzanie: 80–90°C (zgodne z normami sanitarnymi)
- System mycia:
 - o Pompa myjąca o wysokiej wydajności
 - o Górne i dolne ramiona natryskowe ze stali nierdzewnej
- Filtracja: System wielostopniowych filtrów zatrzymujących resztki jedzenia
- Materiał obudowy: Stal nierdzewna AISI 304 (odporna na korozję)
- Pojemność kosza: min. 500 × 500 mm (standard gastronomiczny)
- Zasilanie:
 - o 400V / 50Hz (trójfazowe) lub 230V (jednofazowe)
 - o Moc: 3–6 kW
- Funkcje dodatkowe: (niewymagane)
 - o Automatyczne dozowanie detergentu i nablyszczacza
 - o Tryb oszczędzania energii
 - o Automatyczne czyszczenie
 - o Wskaźnik temperatury
- Poziom hałasu: 50–60 dB (cicha praca)
- Wymiary: 600 × 600 × 850 mm (przykładowe, zależne od modelu)
- Waga: 50–80 kg
- Gwarancja: 12–24 miesiące
- Zastosowanie: Restauracje, kawiarnie, piekarnie, zakłady gastronomiczne

5. Zakup i dostawa stołu chłodniczego trzydrzwiowego z dolnym agregatem- 1 szt.

Parametry techniczne stołu chłodniczego trzydrzwiowego z dolnym agregatem

Krajowy Plan Odbudowy i Zwiększania Odporności

- Rodzaj urządzenia: Stół chłodniczy z dolnym agregatem, 3-drzwiowy
- Wymiary:
 - Długość: około 1800–2000 mm
 - Głębokość: około 700–800 mm
 - Wysokość: około 850–900 mm
- Pojemność: około 500–700 litrów
- Temperatura robocza: od +2°C do +8°C (zgodnie z wymaganiami HACCP)
- Zakres temperatury przechowywania: Idealne do przechowywania produktów spożywczych w stanie schłodzonym
- Chłodzenie:
 - System chłodzenia: Dynamiczne (wymuszony obieg powietrza)
 - Czynnik chłodniczy: Ekologiczny R290 / R600a
 - Izolacja: Pianka poliuretanowa o grubości 50–70 mm
- Agregat:
 - Dolny agregat, wbudowany w stół, zapewniający oszczędność miejsca
 - Zasilanie: 230V / 50Hz lub 400V / 50Hz (w zależności od modelu)
 - Moc: około 300–500 W
- Materiał obudowy: Stal nierdzewna AISI 304 (odporna na korozję, łatwa do czyszczenia)
- Wnętrze:
 - Wykonane ze stali nierdzewnej
 - Półki wewnętrzne regulowane, np. 3–4 półki w każdej komorze
- Drzwi:
 - 2 lub 3 drzwi (zawiasy z możliwością zmiany strony otwierania)
 - Samodomykające się (opcjonalnie)
 - Uszczelki magnetyczne, wymienne
- Oświetlenie: Wewnętrzne LED (w zależności od modelu)
- Funkcje dodatkowe:
 - Elektroniczny panel sterowania z wyświetlaczem temperatury
 - Wskaźnik alarmu o nieprawidłowej temperaturze
 - Zabezpieczenie przed przegrzaniem
 - Funkcja automatycznego odszraniania
- Zastosowanie: Restauracje, kawiarnie, piekarnie, sklepy spożywcze, zakłady gastronomiczne
- Gwarancja: min. 12–24 miesiące
- Poziom hałasu: około 45–50 dB
- Waga: około 100–150 kg (w zależności od modelu)

Krajowy Plan Odbudowy i Zwiększania Odporności

Stół chłodniczy z dolnym agregatem zapewnia wygodny dostęp do przechowywanych produktów i jednocześnie oszczędza przestrzeń roboczą w kuchniach gastronomicznych. Dzięki funkcji chłodzenia i odpowiedniej izolacji jest efektywnym urządzeniem do utrzymania produktów w odpowiedniej temperaturze.

6. Zakup i dostawa wózka na blachy piekarnicze – 1 szt.

Parametry techniczne wózka na blachy piekarnicze

- Rodzaj wózka: Wózek piekarniczy do transportu blach piekarniczych
- Liczba półek: Zależnie od modelu:
 - o 8–12 półek (dla blach o wymiarach 600 × 400 mm)
 - o Możliwość dostosowania do blach o różnych rozmiarach
- Wymiary:
 - o Długość: około 600–700 mm
 - o Szerokość: około 700–800 mm
 - o Wysokość: około 1500–1800 mm (w zależności od liczby półek)
- Materiał:
 - o Konstrukcja: Stal nierdzewna (odporna na korozję, łatwa do czyszczenia)
 - o Półki: Stal nierdzewna lub powlekana materiałem odpornym na wysoką temperaturę (np. powłoka teflonowa lub ocynkowana)
- Udźwig: Zdolność udźwigu na półkę do 20–25 kg (w zależności od konstrukcji)
- Koła:
 - o 4 koła (w tym 2 z hamulcami)
 - o Koła z tworzywa sztucznego lub gumowe, odporne na wysoką temperaturę i wilgoć
 - o Średnica kół: około 100–150 mm
- Przeznaczenie: Przechowywanie i transport blach piekarniczych w piekarniach, cukierniach, restauracjach
- Typ półek:
 - o Regulowane półki, możliwość dostosowania odstępów między półkami (np. co 75–150 mm)
 - o Półki mogą być wyposażone w uchwyty na blachy
- Dodatkowe cechy:
 - o Stabilna konstrukcja zapewniająca bezpieczeństwo transportu
 - o Wygodne uchwyty do manewrowania wózkiem
 - o Wózek może być składany lub rozkładany, w zależności od modelu
- Waga: około 20–40 kg (w zależności od liczby półek i materiału)
- Zastosowanie: Piekarnie, cukiernie, restauracje, zakłady gastronomiczne
- Gwarancja: min. 12–24 miesiące

Krajowy Plan Odbudowy i Zwiększania Odporności

Wózek na blachy piekarnicze jest urządzeniem ułatwiającym przechowywanie, transport oraz łatwiejszy dostęp do blach w procesie pieczenia. Jego solidna konstrukcja i mobilność sprawiają, że jest to niezbędne wyposażenie dla profesjonalnych kuchni piekarniczych.

7. Zakup i dostawa dwugrupowego ekspresu do kawy- 1 szt.

Parametry techniczne dwugrupowego ekspresu do kawy

- Typ: Ekspres do kawy ciśnieniowy, dwugrupowy (do profesjonalnego użytku w kawiarniach, restauracjach, hotelach)
- Moc: 3000–4500 W (zależnie od modelu)
- Zasilanie:
 - o 230V / 50Hz lub 400V (w zależności od modelu)
 - o Moc grzałki: Ok. 1000 W na grupę
- Pojemność bojlera:
 - o 3–5 L (zależnie od modelu)
 - o Bojler mosiężny/stalowy zapewniający szybkie nagrzewanie i utrzymanie temperatury
- Ciśnienie pompy:
 - o od 9 bar (standard dla ekspresów ciśnieniowych)
 - o Wysokiej jakości pompa wibracyjna lub rotacyjna (w zależności od modelu)
- Zakres temperatury:
 - o Temperatura wody parzenia: 90°C – 96°C
 - o Temperatura pary: 120°C – 130°C
- Grupy parzenia:
 - o 2 grupy parzenia z niezależnymi regulacjami
 - o Odpowiednie do przygotowania dwóch napojów jednocześnie
- Ekran (opcjonalne)
 - o Cyfrowy wyświetlacz z kontrolą temperatury, czasu ekstrakcji, liczby zaparzonych kaw
 - o Opcjonalne pokrętki dla precyzyjnej regulacji
- System pary:
 - o 1–2 wylewki pary (z regulacją) do spieniania mleka
 - o Dopuszcza również funkcję wytwarzania gorącej wody
- Pojemnik na wodę:
 - o Zbiornik na wodę o pojemności 2–5 L (w zależności od modelu) lub możliwość podłączenia bezpośredniego do instalacji wodociągowej
- Obudowa:
 - o Stal nierdzewna (trwała i odporna na korozję)
 - o Stylowy, profesjonalny design
- Podstawa na filiżanki: Tak, podgrzewana powierzchnia
- Wylewki:

Krajowy Plan Odbudowy i Zwiększania Odporności

- o 2 wylewki do kawy z regulacją wysokości
 - o 1 lub 2 dysze pary do mleka
- Dodatkowe funkcje (opcjonalnie):
 - o Automatyczne wyłączanie po długim braku aktywności
 - o Zabezpieczenia termiczne i przeciwprzepięciowe
 - o Funkcja samoczyszczenia i odkamieniania
- Wymiary:
 - o Szerokość: około 60–80 cm
 - o Głębokość: około 50–60 cm
 - o Wysokość: około 40–50 cm
- Waga: około 20–50 kg (zależnie od modelu i producenta)
- Zastosowanie: Kawiarnie, restauracje, hotele, bary
- Gwarancja: min. 12–24 miesiące
- Poziom hałasu: Cichy podczas pracy (ok. 50–60 dB)

Ekspres dwugrupowy to idealne rozwiązanie dla lokali gastronomicznych, które potrzebują wydajnego urządzenia do szybkiego parzenia wielu napojów kawowych jednocześnie, zapewniając wysoką jakość i profesjonalny smak. Dzięki funkcji parzenia dwóch kaw jednocześnie i regulacji temperatury, jest to niezawodne urządzenie do obsługi większej liczby klientów.

8. Zakup i dostawa maszyny do lodów włoskich- 1 szt.

Parametry techniczne maszyny do lodów włoskich

- Typ urządzenia: Maszyna do produkcji lodów włoskich (mrożonych, miękkich lodów)
- Moc: 1,5 kW – 3 kW (zależnie od modelu)
- Zasilanie:
 - o 230V / 50Hz lub 400V (w zależności od modelu i producenta)
 - o Moc grzałki: Ok. 500 W – 1,5 kW
- Pojemność komory mieszania:
 - o 6 – 12 L (w zależności od modelu)
- Pojemność pojemnika na gotowe lody:
 - o 5 – 15 L (w zależności od modelu)
- System chłodzenia:
 - o Chłodzenie powietrzem lub woda (zależnie od modelu)
 - o Czynnik chłodniczy: R290 / R134a (ekologiczne i wydajne)
- Zdolność produkcji lodów:
 - o 3–6 kg lodów/h (zależnie od modelu)

Krajowy Plan Odbudowy i Zwiększania Odporności

- o Wydajność produkcji zależy od pojemności i mocy urządzenia
- Zakres temperatury:
 - o Temperatura robocza produkcji lodów: -4°C do -6°C
 - o Temperatura przechowywania gotowych lodów: -18°C do -22°C
- System mieszania:
 - o Automatyczny system mieszający z regulacją prędkości
 - o Błat mieszający o wysokiej wydajności
- Panel sterowania:
 - o Cyfrowy panel sterowania z wyświetlaczem LED
 - o Regulacja twardości lodów i szybkości mieszania
 - o Wskaźnik temperatury i poziomu mieszanki
- Materiał obudowy:
 - o Stal nierdzewna AISI 304 (odporna na korozję, łatwa do czyszczenia)
 - o Wysoka odporność na zabrudzenia i wysokie temperatury
- Funkcje dodatkowe:
 - o Automatyczne wyłączanie po osiągnięciu ustawionej temperatury
 - o System chłodzenia i napowietrzania lodów (zapewnia lepszą teksturę)
 - o Zabezpieczenia przed przegrzaniem i przeciążeniem
 - o Wbudowany system samoczyszczenia (opcjonalnie)
- Wymiary:
 - o Szerokość: około 400–600 mm
 - o Głębokość: około 500–700 mm
 - o Wysokość: około 900–1200 mm
- Waga: około 50–120 kg (w zależności od modelu)
- Zastosowanie: Produkcja lodów włoskich w restauracjach, kawiarniach, cukierniach, sklepach spożywczych, na stoiskach z jedzeniem ulicznym
- Gwarancja: min. 12–24 miesiące
- Poziom hałasu: około 50–60 dB (w trakcie pracy)

Maszyna do lodów włoskich to urządzenie o dużej wydajności, zapewniające produkcję miękkich lodów o doskonałej konsystencji. Idealna dla miejsc, które oferują lody w dużych ilościach i chcą utrzymać najwyższą jakość produktu.

9. Zakup i dostawa kurtyny powietrznej- 1 szt.

Parametry techniczne kurtyny powietrznej

Krajowy Plan Odbudowy i Zwiększania Odporności

- Rodzaj urządzenia: Kurtyna powietrzna (do montażu nad drzwiami wejściowymi)
- Zastosowanie: Utrzymywanie stabilnej temperatury wewnątrz pomieszczenia, zapobieganie przenikaniu zimnego powietrza, zgodność z wymaganiami sanitarno-epidemiologicznymi
- Moc grzewcza:
 - o Dostosowanie do warunków klimatycznych i wymagań energooszczędności
- Zasilanie:
 - o 230V / 50Hz lub 400V / 50Hz (w zależności od mocy urządzenia)
- Przepływ powietrza:
 - o 500 – 2000 m³/h (w zależności od modelu i wielkości kurtyny)
 - o Wydajność powietrza uzależniona od wymiarów pomieszczenia i stopnia izolacji
- Zakres temperatury:
 - o Przepływ powietrza: od 10°C do 35°C (w zależności od trybu grzania pompy ciepła)
 - o Tryb grzania: od 15°C do 35°C
- Typ urządzenia:
 - o Bez Grzałkowe (wyłącznie powietrze), zasilane wodą w c.o.
- Rodzaj sterowania:
 - o Elektroniczne z cyfrowym wyświetlaczem
 - o Możliwość ustawienia prędkości nawiewu, temperatury i trybów pracy
- Wymiary:
 - o Długość: ok. 800–1500 mm (w zależności od szerokości drzwi i mocy urządzenia)
 - o Wysokość: ok. 200–300 mm
 - o Głębokość: ok. 250–350 mm
- Hałas:
 - o 45–60 dB (w zależności od modelu i ustawionego trybu pracy)
 - o Cicha praca pozwala na komfort użytkowania
- Wydajność energetyczna:
 - o Klasa energetyczna A++ / A+ (w zależności od modelu i trybu grzania)
 - o Funkcja oszczędzania energii przy jednoczesnym zapewnieniu optymalnych warunków wewnętrznych
- Obudowa:
 - o Stal nierdzewna lub tworzywa sztuczne odporne na działanie czynników atmosferycznych
 - o Odporna na korozję, łatwa do czyszczenia
- Zabezpieczenia:
 - o Systemy zabezpieczające przed przegrzaniem, automatyczne wyłączanie w przypadku awarii
- Zastosowanie:
 - o Wejścia do sklepów, restauracji, hoteli, magazynów, biur

Krajowy Plan Odbudowy i Zwiększania Odporności

- o Wszędzie tam, gdzie występuje duża różnica temperatur pomiędzy wewnątrz a zewnątrz pomieszczenia
- Gwarancja: min. 12–24 miesiące

Kurtyna powietrzna jest urządzeniem nie tylko poprawiającym komfort termiczny w pomieszczeniach, ale także pomagającym w oszczędzaniu energii, zapobiegając przedostawaniu się kurzu i zanieczyszczeń oraz spełniającym wymogi sanitarne w lokalach usługowych.

Zamawiający dopuszcza odbycie wizji lokalnej, która może być dokonana po uprzednim umówieniu się. Dane kontaktowe podane w ogłoszeniu. Chęć dokonania wizji lokalnej należy zgłosić **do dnia 05.12.2025 r.**

Warunki płatności – płatne 100% po wykonaniu usługi, termin płatności do 21 dni po wykonaniu usługi.

Wnioskodawca dopuszcza składanie faktur częściowych (tzw. etapowych) po zakończeniu etapu realizacji przedmiotu umowy.

Czas realizacji – **do 31.12.2025 r.** – Zamawiający zastrzega, że za opóźnienia z winy Wykonawcy w realizacji przedmiotu Zamówienia będą naliczane kary w wysokości 0,5% za każdy dzień opóźnienia.

KOD CPV

Kod CPV: 39711360-0 — *Piekarniki;*

Kod CPV 42513200-7 — *Urządzenia chłodnicze.*

Kod CPV 42513000-5 — *Urządzenia chłodnicze i mroźce*

Kod CPV: 39711211-1 — *Miksery kuchenne*

Kod CPV: 39713100-4 — *Zmywarki do naczyń*

Kod CPV :42959000-3 - *Zmywarki inne niż domowe*

KodCPV:42513200-7—*Urządzenia chłodnicze*

Kod CPV: 42513220-3 — *Lady chłodnicze / witryny chłodnicze*

Kod CPV: 34912100-4 — *Wózki popychane*

Kod CPV: 39711310-5 — *Elektryczne zaparzacze do kawy (zaparzacze/ekspresy gastronomiczne)*

Kod CPV: 42215000-6 — *Maszyny do przemysłowego przygotowywania lub produkcji żywności/napojów*

Kod CPV: 45331100-7 — *Kurtyny powietrzne / instalowanie kurtyn powietrznych*

3. Warunki udziału w postępowaniu oraz opis sposobu dokonywania oceny ich spełniania

Zamawiający dopuszcza do udziału w postępowaniu Wykonawców, którzy spełniają poniższe warunki udziału w postępowaniu dotyczące:

1. Zdolności do występowania w obrocie gospodarczym

Wykonawca prowadzi działalność gospodarczą zarejestrowaną zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa.

Wymagany dokument: aktualny odpis z CEIDG lub KRS (nie starszy niż 6 miesięcy przed terminem składania ofert).

Krajowy Plan Odbudowy i Zwiększania Odporności

2. Zdolności technicznej lub zawodowej

Wykonawca musi wykazać, że:

- a) w okresie ostatnich 2 lat przed upływem terminu składania przedmiotowej informacji należyście wykonał co najmniej 2 (dwie) usługi polegające na dostawie urządzeń stanowiących wyposażenie lokalu gastronomicznego na kwotę nie mniejszą, niż 65 000,00 zł netto.

Wymagane dokumenty:

- wykaz wykonanych zamówień (z opisem, datami i wartością) - **załącznik nr 2.**
- referencje lub inne dokumenty potwierdzające należyte wykonanie robót

3. Sytuacji ekonomicznej i finansowej

Wykonawca znajduje się w sytuacji ekonomicznej i finansowej zapewniającej wykonanie zamówienia.

Wymagany dokument: oświadczenie o sytuacji finansowej i braku przesłanek do ogłoszenia upadłości lub likwidacji – **załącznik nr 3.**

4. Brak podstaw do wykluczenia

Wykonawca nie podlega wykluczeniu z postępowania z tytułu:

- naruszenia przepisów prawa pracy, środowiskowego, podatkowego lub ubezpieczeń społecznych,
- skazania za przestępstwa gospodarcze,
- powiązań osobowych lub kapitałowych z Zamawiającym

Wymagany dokument: Oświadczenie o braku podstaw do wykluczenia- **załącznik nr 4.**

Dodatkowe informacje:

- Zamawiający może wezwać do uzupełnienia dokumentów.
- Zamawiający zastrzega sobie prawo do weryfikacji przedstawionych dokumentów i oświadczeń.
- Wykonawca może powoływać się na zasoby innych podmiotów, jeśli wykaże, że będzie nimi dysponował przy realizacji zamówienia.

O udzielenie zamówienia nie mogą ubiegać się Wykonawcy, którzy podlegają wykluczeniu z udziału w postępowaniu na podstawie: - 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), w brzmieniu nadanym rozporządzeniem Rady (UE) 2022/576 w sprawie zmiany rozporządzenia (UE) nr 833/2014 dotyczącego środków ograniczających w związku z działaniami Rosji

Krajowy Plan Odbudowy i Zwiększania Odporności

destabilizującymi sytuację na Ukrainie (Dz. Urz. UE nr L 111 z 8.4.2022, str. 1) oraz art. 7 ust. 1 Ustawy o szczególnych rozwiązaniach w zakresie przeciwdziałania wspieraniu agresji na Ukrainę oraz służących ochronie bezpieczeństwa narodowego (Dz. U. z 2022 r., poz. 835).

4. Informacja o kryteriach oceny oraz wagach punktowych lub procentowych przypisanych do poszczególnych kryteriów oceny oferty.

Kryterium	Waga
Cena	100%

5. Opis sposobu przyznawania punktacji za spełnienie danego kryterium oceny oferty.

Zamawiający dokona oceny i wyboru najkorzystniejszej oferty w oparciu o następujące kryterium:

Cena brutto za całość zamówienia – 100%

1. Jedynym kryterium oceny ofert jest **cena brutto**, rozumiana jako łączna cena obejmująca wszystkie elementy zamówienia określone w opisie przedmiotu zamówienia, łącznie z materiałami, robocizną, transportem, montażem i innymi kosztami koniecznymi do realizacji zadania.
2. Przez cenę brutto należy rozumieć cenę końcową, którą Zamawiający będzie zobowiązany zapłacić Wykonawcy za wykonanie całości przedmiotu zamówienia, bez względu na to, czy Wykonawca jest czynnym podatnikiem VAT, czy też nie.
3. Dla celów porównania ofert, Zamawiający przyjmuje zasadę, że:
 - o oferowana cena powinna uwzględniać wszystkie koszty i opłaty niezbędne do realizacji zamówienia.
4. Ocena ofert zostanie dokonana na podstawie porównania **całkowitych cen brutto** wskazanych w formularzach ofertowych.

Najkorzystniejsza oferta otrzyma **maksymalną liczbę punktów (100 pkt)**, a pozostałe – proporcjonalnie mniej, według wzoru:

najniższa zaoferowana cena

LICZBA PUNKTÓW= ----- x 100

Maksymalna liczba punktów do uzyskania: 100.

Krajowy Plan Odbudowy i Zwiększania Odporności

Oferty złożone w walucie innej niż polski złoty (PLN) przeliczone zostaną na złotówki po kursie średnim NBP (Tabela A) z dnia ukazania się zapytania ofertowego na Bazie Konkurencyjności.

5. Wybrana zostanie oferta, która uzyska największą liczbę punktów.
6. W sytuacji, w której dwie lub więcej ofert uzyska tę samą liczbę punktów, wyżej w rankingu będzie ten Oferent, który zaproponował niższą cenę.
7. Zamawiający dopuszcza możliwość wezwania Wykonawcy do uzupełnienia oferty w zakresie brakujących lub błędnie złożonych dokumentów formalnych, zgodnie z zasadami równego traktowania Wykonawców oraz przejrzystości postępowania. Uzupełnienie nie może prowadzić do zmiany treści oferty w zakresie kryteriów oceny.

6. Termin składania ofert

Ofertę należy złożyć nie później niż do **dnia 08.12.2025 r.**

Ofertę należy złożyć w formie:

- w systemie na <https://bazakonkurencyjnosci.funduszeuropejskie.gov.pl/>

7. Termin realizacji umowy.

Termin wykonania zamówienia: **do 31.12.2025 r.**

8. Określenie warunków zmian umowy zawartej w wyniku przeprowadzonego postępowania o udzielenie zamówienia

Zamawiający przewiduje możliwość zmiany umowy:

1. w przypadku gdy nastąpi zmiana powszechnie obowiązujących przepisów prawa w zakresie mającym wpływ na realizację przedmiotu umowy;
2. w przypadku zaistnienia okoliczności spowodowanych czynnikami zewnętrznymi, np. siła wyższa, nieprzewidziane warunki pogodowe, mogące uniemożliwić dostawę oraz inne okoliczności zewnętrzne mogące mieć wpływ na realizację postanowień umowy.
3. Zmiana terminów realizacji umowy może mieć miejsce w następujących przypadkach:
 - a. działania siły wyższej (na przykład klęski żywiołowe, strajki generalne lub lokalne), mającej bezpośredni wpływ na terminowość dostawy,

Krajowy Plan Odbudowy i Zwiększania Odporności

- b. wystąpienia niekorzystnych warunków pogodowych, uniemożliwiających dochowanie wymogów technicznych i technologicznych dostawy;
 - c. wystąpienia okoliczności, których nie można było przewidzieć w chwili zawarcia umowy, pomimo zachowania należytej staranności, w tym odbycia wizji lokalnej na obiekcie
 - d. innych przyczyn zewnętrznych niezależnych od Zamawiającego i Wykonawcy, skutkujących niemożliwością realizacji przedmiotu Zamówienia.
4. Umowa może być zmieniona, gdy jej zmiana leży w interesie Zamawiającego, a Wykonawca nie wnosi sprzeciwu, aby proponowanych zmian dokonać.

9. Informacje o możliwości składania ofert częściowych.

Zamawiający dopuszcza składania ofert częściowych.

10. Wykaz dokumentów oraz oświadczeń niezbędnych do złożenia wraz z ofertą

Oferta musi zawierać następujące elementy:

- 1) Pełne dane identyfikujące oferenta (nazwa, adres, nr NIP, nr KRS/EDG),
- 2) Datę przygotowania i termin ważności oferty
- 3) Oświadczenia od 1-4
- 4) Okres gwarancji,
- 5) Cenę całkowitą Zamówienia
- 6) Warunki i termin płatności
- 7) Okres realizacji przedmiotu oferty,
- 8) Dane osoby do kontaktu (imię nazwisko, numer telefonu, adres e-mail),
- 9) Podpis osoby upoważnionej do wystawienia oferty,

ZAŁĄCZNIK NR 1 – Formularz oferty

ZAŁĄCZNIK NR 2- Wykaz wykonanych zamówień

ZAŁĄCZNIK NR 3 – Oświadczenie o sytuacji finansowej i braku przesłanek do ogłoszenia upadłości lub likwidacji

ZAŁĄCZNIK NR 4 – Oświadczenie o braku podstaw do wykluczenia

ZAŁĄCZNIK NR 5- WZÓR UMOWY

Brak jakiegokolwiek z wyżej wymienionych elementów może skutkować odrzuceniem oferty, jeśli któryś z brakujących elementów uniemożliwi jej ocenę.

11. Informacje dodatkowe

- 1. Termin związania ofertą upływa po 30 dniach, licząc od terminu składania ofert.

Krajowy Plan Odbudowy i Zwiększania Odporności

2. W przypadku złożenia oferty w walucie innej niż PLN, do porównania ofert będzie używany średni kurs NBP z dnia poprzedzającego dzień na składanie ofert.
3. Zamawiający zastrzega sobie możliwość:
 - a) odwołania postępowania w ramach zapytania ofertowego w każdym czasie bez wskazania przyczyny,
 - b) zakończenia postępowania bez dokonania wyboru Wykonawcy,
 - c) unieważnienia postępowania ofertowego w momencie uzyskania ofert przewyższających zakładany budżet na realizację Zamówienia

Załączniki:

ZAŁĄCZNIK NR 1 – Formularz oferty

ZAŁĄCZNIK NR 2- Wykaz wykonanych zamówień

ZAŁĄCZNIK NR 3 – Oświadczenie o sytuacji finansowej i braku przesłanek do ogłoszenia upadłości lub likwidacji

ZAŁĄCZNIK NR 4 – Oświadczenie o braku podstaw do wykluczenia

ZAŁĄCZNIK NR 5- WZÓR UMOWY

POD DĘBAMI
ul. Główna 30 83-210 Bytonia
NIP: 5921497274 REGON: 192421617

