

Toruń, dnia 17.04.2026 r.

## Zapytanie ofertowe

Zapytanie ofertowe dotyczy wykonania **prac związanych z przebudową, w tym termomodernizacją budynku handlowo-usługowego oraz dostawą wraz z podłączeniem i uruchomieniem urządzeń chłodniczych** w związku z ubieganiem się o finansowanie na realizację projektu pn.: „*Poprawa efektywności energetycznej przedsiębiorstwa Torimpex Trade Sp. z o.o. - budynek przy ul. W. Dziewulskiego 23 w Toruniu*”. Wnioskodawca ubiega się o pożyczkę, w tym preferencyjną pożyczkę z możliwością częściowego umorzenia na ww. projekt, w ramach Programu Fundusze Europejskie na Infrastrukturę, Klimat, Środowisko 2021-2027 (FEnIKS), Część 1) Poprawa efektywności energetycznej (wraz z instalacją OZE) w dużych i średnich przedsiębiorstwach. Konkurs nr 38/I/OA/1.20.1/2025/Cz.1\_instrument finansowy, organizowany przez NFOŚiGW.

Projekt dotyczy poprawy efektywności energetycznej przedsiębiorstwa Torimpex Trade Sp. z o.o. poprzez termomodernizację budynku przy ul. W. Dziewulskiego 23 w Toruniu wraz ze zwiększeniem efektywności energetycznej w zakresie urządzeń chłodniczych i oświetlenia. Projekt jest w fazie oceny. Wnioskodawca nie pozyskał jeszcze finansowania oraz nie ma gwarancji pozyskania w ramach ww. programu.

### I. Zamawiający

#### **TORIMPEX TRADE SPÓŁKA Z OGRANICZONĄ ODPOWIEDZIALNOŚCIĄ**

ul. Żółkiewskiego 5

87-100 Toruń

NIP: 879-216-86-23

REGON: 871205265

KRS: 0000061593

Osoba do kontaktu:

Michał Bruź

Tel.: 607-435-754

E-mail: [michal.bruz@torimpex.pl](mailto:michal.bruz@torimpex.pl)

### II. Tryb udzielenia zamówienia

Postępowanie ofertowe prowadzone jest na podstawie przepisów Wytycznych dotyczących kwalifikowalności wydatków na lata 2021-2027 z dnia 14 marca 2025 r. Do postępowania nie mają zastosowania przepisy ustawy z dnia 11 września 2019 r. Prawo zamówień publicznych.

### III. Opis przedmiotu zamówienia

1. Zadanie dotyczy prac związanych z przebudową, w tym termomodernizacją budynku handlowo-usługowego oraz dostawy wraz z podłączeniem i uruchomieniem urządzeń chłodniczych w tymże budynku. Budynek po przeprowadzonych pracach będzie charakteryzował się niższym zużyciem energii, co będzie miało wpływ na obniżenie zużycia energii w przedsiębiorstwie.
2. Zamawiający dopuszcza składanie ofert częściowych. Zamówienie składa się z dwóch części.
3. Zamawiający nie dopuszcza podziału zamówienia w ramach poszczególnych części.
4. Wykonawca może złożyć ofertę na jedną lub dwie części zamówienia. Wykonawca może złożyć ofertę na nie więcej niż dwie części zamówienia. Temu samemu Wykonawcy może zostać udzielone zamówienie na maksymalnie dwie części.
5. Zamówienie składa się z następujących części:

#### **1) CZĘŚĆ I – WYKONANIE ROBÓT BUDOWLANYCH ORAZ POZOSTAŁYCH PRAC ZWIĄZANYCH Z PRZEBUDOWĄ, W TYM TERMOMODERNIZACJĄ BUDYNKU HANDLOWO-USŁUGOWEGO**

Prace związane z termomodernizacją budynku / oszczędnością energii:

1. Prace budowlane związane z termomodernizacją wraz z materiałami:
  - 1.1. Docieplenie dachu
    - Demontaż sufitu kasetonowego (płyty + ruszt)
    - Izolacja zgodnie z parametrami zawartymi w audycie energetycznym budynku
  - 1.2. Docieplenie ścian zewnętrznych
    - Rozbiórka istniejących okładzin zewnętrznych z blachy
    - Utylizacja okładzin z blachy
    - Izolacja zgodnie z parametrami zawartymi w audycie energetycznym budynku
  - 1.3. Stolarka zewnętrzna
    - Wymiana drzwi i okien zgodnie z parametrami zawartymi w audycie energetycznym
  - 1.4. Wentylacja mechaniczna z odzyskiem ciepła
    - Dostawa oraz montaż central wentylacyjnych systemu NW1, NW2 i NW3
    - Wykonanie sieci magistralnych i rozdzielczych kanałów wentylacyjnych z blachy stalowej ocynkowanej
    - Montaż izolacji termicznej i przeciwkondensacyjnej przewodów wentylacyjnych przy użyciu wełny mineralnej z płaszczem aluminiowym
    - Wentylacja mechaniczna z odzyskiem ciepła zgodnie z parametrami zawartymi w audycie energetycznym budynku
  - 1.5. Docieplenie podłogi na gruncie
    - Rozbiórka posadzki
    - Przygotowanie podłoża
    - Wykonanie posadzki zgodnie z parametrami zawartymi w audycie energetycznym budynku
  - 1.6. Docieplenie ścian fundamentowych

- Rozbiórka istniejącej nawierzchni z kostki betonowej wraz z odpowiednim wykopem
  - Ocieplenie ściany fundamentowej zgodnie z parametrami zawartymi w audycie energetycznym budynku
  - Zasypanie wykopu, ułożenie kostki
2. Dostawa i instalacja systemu odzysku ciepła odpadowego z układu chłodniczego
- 2.1. Instalacja rurociągów pętli wodnej
- Izolacja termiczna rurociągów
  - Montaż armatury pętli wodnej
- 2.2. Urządzenia zewnętrzne i zrzut ciepła
- Dostawa i montaż suchej chłodnicy cieczy
- 2.3. Połączenie technologiczne i napełnienie układu
- Włączenie w układ urządzeń chłodniczych
  - Napełnienie instalacji czynnikiem roboczym
- 2.4. Prace kontrolno-pomiarowe i uruchomienie
- Próby szczelności i ciśnieniowe
  - Równoważenie hydrauliczne pętli
  - Rozruch technologiczny systemu
3. Wymiana źródła ciepła z węzła cieplnego na pompę ciepła
- 3.1. Roboty demontażowe i przygotowawcze
- Demontaż istniejącego węzła cieplnego w tym odłączenie od miejskiej sieci ciepłowniczej, demontaż wymienników, pomp obiegowych, automatyki i armatury wraz z utylizacją
  - Demontaż starej instalacji c.o. w obrębie źródła odcięcie i usunięcie rurociągów stalowych i armatury w pom. technicznym
- 3.2. Dostawa i montaż jednostki głównej (Pompa Ciepła)
- Pompa ciepła woda-woda
  - Dostawa i montaż naczynia wzbiorczego przeponowego
4. Wymiana oświetlenia wewnętrznego budynku na energooszczędne
- Wymiana oświetlenia wewnętrznego zgodnie z parametrami zawartymi w audycie efektywności energetycznej modernizacji instalacji oświetlenia
5. Pozostałe wydatki związane z termomodernizacją / oszczędnością energii
- Automatyka i System Zarządzania Energią (BMS)
  - Dostawa i montaż elektrycznych kurtyn powietrznych Wing EC wyposażonych w mikroprocesorowe układy sterowania i czujniki ruchu, ograniczające straty ciepła w strefie wejściowej
  - Proces równoważenia hydraulicznego i wydajnościowego instalacji
  - Audyt energetyczny powykonawczy, opracowanie Charakterystyki Energetycznej

Prace niezwiązane z termomodernizacją budynku / oszczędnością energii:

1. Roboty rozbiórkowe
- Rozbiórka istniejących ścian działowych (ściana magazyn - sklep)

- Ściana działowa apteki
  - Ściany działowe części socjalnej
  - Sufity części socjalnej
2. Roboty konstrukcyjne
- Wykopy jamiste pod stopy
  - Przecięcie istniejącej podwaliny żelbetowej pod słupy wsporcze
  - Zabezpieczenie miejsc przecięcia podwaliny masą bitumiczną
  - Podkład z chudego betonu
  - Deskowanie tradycyjne bocznych płaszczyzn stóp
  - Przygotowanie i montaż zbrojenia ze stali,
  - Betonowanie stóp betonem towarowym
  - Montaż elementów kotwiących (marki stalowe/kotwy) pod konstrukcję wsporczą witryn
  - Izolacja przeciwwilgociowa bitumiczna (pionowa + pozioma)
  - Izolacja termiczna boczna stóp fundamentowych płytami ze styropianu
  - Izolacja termiczna górna powierzchni stóp przy użyciu maty izolacyjnej
  - Wypełnienie wolnych przestrzeni między słupem a fragmentami podwaliny styropianem
  - Zasypanie wykopów wokół stóp z warstwowym zagęszczaniem mechanicznym
3. Konstrukcja stalowa
- Konstrukcja wsporcza pod witryny
4. Powierzchnia posadzki
- Płytki gresowe
5. Stolarka wewnętrzna
- WW1 PE50 - Okna i witryny
  - WW2 PE50 - Okna i witryny
  - OW1 PE50 - Okna i witryny
  - Luksfery
  - Drzwi wewnętrzne stalowe D2
  - Drzwi wewnętrzne stalowe D4
  - Drzwi wewnętrzne stalowe D5
  - Drzwi wewnętrzne stalowe D6
  - Drzwi wewnętrzne stalowe D7
  - Drzwi wewnętrzne stalowe D8
  - Drzwi wewnętrzne stalowe D9
6. Instalacje sanitarne
- Wykonanie wewnętrznej instalacji wodociągowej
  - Wykonanie wewnętrznej instalacji kanalizacyjnej
  - Wykonanie wewnętrznej instalacji hydrantowej
7. Elementy zewnętrzne
- Dostawa i montaż logotypu przestrzennego na elewacji – Torimpex
  - Dostawa i montaż logotypu przestrzennego na elewacji lokali na wynajem
8. Ściany działowe sklepu Torimpex

- Ściana dzieląca sklep od lokalu usługowego
  - Pomieszczenie techniczne 0.12
  - Pomieszczenia 0.11; 0.10; 0.9
  - Pomieszczenia 0.6; 0.5
  - Pomieszczenia 0.14; 0.13; 0.4
  - Ściana działowa dzieląca sklep od części socjalnej
  - Ściany działowe wiatrołapu
9. Ściany działowe lokali usługowych
- Ściany działowe dla lokali usługowych
  - Ściana działowa oddzielająca lokale usługowe
10. Okładziny ścian wewnętrznych
- Montaż blachy ryflowanej nierdzewnej gr. 3mm w magazynie do wysokości 2,1m
  - Montaż odbojów aluminiowych
  - Okładziny ścian
  - Sztukateria ścienna
11. Sufity
- Ozdobny sufit w części stoiska mięsnego 120 x 60
  - Sufit wiatrołapu
  - Sufity pomieszczeń socjalnych
  - Ozdobny sufit GK nad stoiskiem mięsnym
  - Sufit GK dla lokalu usługowego
  - Malowanie sufitu wraz z instalacjami sali sprzedaży na czarno
12. Nawierzchnia
- Ułożenie chodnika z kostki betonowej
13. Pozostałe wyposażenie
- Dostawa i montaż logotypu przestrzennego na elewacji - Torimpex
  - Dostawa i montaż logotypu przestrzennego na elewacji lokali na wynajem
  - Wycieraczka wewnętrzna na ramie stalowej ocynkowanej ogniowo 180 x 185
  - Wycieraczka wewnętrzna na ramie stalowej ocynkowanej ogniowo 180 x 130
  - Wygrodzenie wózków sklepowych z rury stalowej fi 60 h=100
  - Ozdobny sufit wykonany z płyty meblowej
  - TV 55"
14. Zagospodarowanie terenu i elementy zewnętrzne
- Dostawa i montaż wycieraczki systemowej zewnętrznej 70 x 150
  - Dostawa i montaż stojaków rowerowych
15. Pozostałe prace
- Mobilizacja zaplecza socjalnego
  - Zabezpieczenie placu budowy
  - Koszty nadzoru technicznego

Zamawiający udostępnia dokumentację projektową (Projekt techniczny architektury, Projekt budowlany zagospodarowania terenu, Projekt techniczny instalacji elektrycznych, Projekt techniczny

instalacji sanitarnych, Projekt wnętrz) oraz audyty energetyczne przedstawiające szczegółowo zamierzenie inwestycyjne dostępne pod następującym adresem:

<https://drive.google.com/drive/folders/1cJmxXI08u60XLU6ckGWfFh89ZX8iIO0R?usp=sharing>

Inspektor nadzoru jest ustanowiony przez Zamawiającego.

Dopuszcza się zastosowanie rozwiązań oraz materiałów o parametrach izolacyjnych wyższych (lepszonych) niż określone w audytach energetycznym. Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia, aby zastosowane rozwiązania spełniały, co najmniej wymagania dotyczące współczynników przenikania ciepła (U) / energochłonności określone w audytach energetycznych.

Wizja lokalna – Zamawiający umożliwia przeprowadzenie wizji lokalnej miejsca realizacji zamówienia. Wizja lokalna nie jest obowiązkowa, jednak Zamawiający zaleca jej przeprowadzenie w celu prawidłowego przygotowania oferty. Wykonawca ponosi odpowiedzialność za prawidłowe oszacowanie zakresu prac, niezależnie od udziału w wizji lokalnej.

Przy wycenie należy skalkulować wszystkie prace wraz z materiałami budowlanymi oraz dostarczaniem urządzeniami i osprzętem.

Wykonawca udzieli Zamawiającemu gwarancji na wykonane roboty budowlane na okres nie krótszy niż 24 miesiące, liczony od dnia podpisania protokołu odbioru końcowego robót.

W ramach realizacji zamówienia Wykonawca zapewni również gwarancję na dostarczone urządzenia oraz oprawy oświetleniowe, zgodnie z warunkami gwarancji producenta.

Zamawiający dopuszcza możliwość udzielenia dłuższego okresu gwarancji na roboty budowlane. Okres gwarancji stanowi jedno z kryteriów oceny ofert i będzie podlegał punktacji zgodnie z zasadami określonymi w zapytaniu ofertowym.

Maksymalny okres dodatkowej gwarancji uwzględniany do oceny wynosi 36 miesięcy.

Kryterium gwarancji stanowi element oceny jakości wykonania zamówienia.

Warunki gwarancji:

#### 1. Zakres gwarancji

- usuwanie wszelkich wad istniejących w przedmiocie zamówienia w momencie odbioru, jak również powstałych w okresie gwarancji,
- ponoszenie przez Wykonawcę wszelkich kosztów związanych z realizacją napraw gwarancyjnych, w tym w szczególności kosztów dojazdu do miejsca naprawy, transportu, zakupu oraz dostarczenia materiałów, urządzeń lub ich części,
- wymianę elementów wadliwych na wolne od wad,
- ponoszenie przez Wykonawcę kosztów przeglądów gwarancyjnych.

#### 2. Wyłączenia gwarancji

Gwarancja nie obejmuje:

- działania siły wyższej albo wyłącznie z winy użytkownika lub osoby trzeciej, za którą Wykonawca nie ponosi odpowiedzialności,
- winy użytkownika, w tym uszkodzeń mechanicznych oraz eksploatacji i konserwacji przedmiotu gwarancji w sposób niezgodny z zasadami eksploatacji.

#### 3. Warunki realizacji gwarancji

Zamawiający powiadomi Wykonawcę o wszelkich ujawnionych wadach w terminie 7 dni od dnia ich ujawnienia. Wykonawca zobowiązany jest do usunięcia wad:

- w terminie 24 godzin od dnia doręczenia zawiadomienia o ujawnionych wadach/awariach krytycznych; przez awarię krytyczną należy rozumieć w szczególności wadę/usterkę, która powoduje lub może powodować konieczność wstrzymania lub istotnego ograniczenia działalności handlowej sklepu lub awarię instalacji/urządzeń kluczowych (w szczególności zasilania, chłodnictwa, ogrzewania/odzysku ciepła, wentylacji, instalacji elektrycznych lub sanitarnych), skutkującą realnym ryzykiem szkody, zagrożeniem dla ludzi albo mienia;
- w terminie 7 dni od dnia doręczenia zawiadomienia o ujawnionych wadach niebędących wadą/awarią krytyczną albo w innym terminie zaakceptowanym przez Zamawiającego.

W przypadku braku reakcji Wykonawcy lub nieusunięcia nieprawidłowości w wymaganym terminie, Zamawiający ma prawo zlecić usunięcie usterki podmiotowi trzeciemu na koszt Wykonawcy.

Zamawiający przewiduje realizację zamówienia w czynnym obiekcie handlowo-usługowym, w którym prowadzona jest działalność gospodarcza. Z uwagi na konieczność ograniczenia negatywnego wpływu prowadzonych robót na bieżące funkcjonowanie obiektu, w tym w szczególności minimalizację przestoju w działalności gospodarczej, Zamawiający uznaje czas realizacji zamówienia za istotny element wpływający na jakość i efektywność wykonania zamówienia.

W związku z powyższym, czas realizacji został uwzględniony jako jedno z kryteriów oceny ofert.

Możliwe rozpoczęcie prac przygotowawczych w zakresie rozbiórki elewacji: od 13.07.2026r.

Przekazanie przez Zamawiającego terenu sklepu opróżnionego z wyposażenia (rozpoczęcie docelowych robót budowlanych): 27.07.2026r.

Wykonawca ponosi odpowiedzialność za szkody w obiekcie powstałe w trakcie realizacji robót.

Na prace związane z termomodernizacją budynku / oszczędnością energii (z wyłączeniem wymiany źródła ciepła oraz systemu odzysku ciepła) Wnioskodawca ubiega się o finansowanie unijne.

Prace niezwiązane z termomodernizacją budynku / oszczędnością energii będą finansowane ze środków własnych Wnioskodawcy.

## 2) CZĘŚĆ II – URZĄDZENIA CHŁODNICZE (DOSTAWA, PODŁĄCZENIE I URUCHOMIENIE)

### 1. **Lada chłodnicza mięso**

Przedmiotem zamówienia jest dostawa, rozładunek i montaż mechaniczny kompletnego zestawu lad chłodniczych przeznaczonych do ekspozycji i sprzedaży produktów spożywczych (np. mięso, wędliny, sery).

#### Zakres zestawu

Zestaw powinien obejmować:

- modułowe lada chłodnicze umożliwiające utworzenie ciągu sprzedażowego o łącznej długości ok. 18–20 mb,
- moduły o zróżnicowanej długości, umożliwiające dostosowanie układu do projektu technologicznego,
- elementy narożne lub zakończeniowe, zapewniające funkcjonalne zamknięcie ciągu,
- elementy łączące i wykończeniowe zapewniające szczelność oraz estetykę zabudowy,
- system podnoszenia szyb lub równoważny, umożliwiający dostęp obsługi do przestrzeni ekspozycyjnej,
- powierzchnie ekspozycyjne dostosowane do przechowywania i prezentacji produktów świeżych,
- przegrody wewnętrzne (stałe i/lub ruchome) umożliwiające podział przestrzeni ekspozycyjnej,
- elementy dodatkowe wspomagające sprzedaż, takie jak:
  - półki pomocnicze,
  - powierzchnie robocze,
  - elementy do przygotowania i ważenia produktów,
  - elementy wykończeniowe zapewniające ergonomię pracy oraz estetykę urządzenia.

#### Wymagania techniczne

Urządzenia powinny spełniać co najmniej następujące wymagania:

- klasa temperaturowa: min. 3M1 lub równoważna,
- system chłodzenia: dynamiczny lub równoważny zapewniający równomierny rozkład temperatury,
- zakres temperatur odpowiedni do przechowywania produktów spożywczych zgodnie z obowiązującymi normami,
- zastosowanie energooszczędnych rozwiązań (np. wentylatory, oświetlenie LED),
- oświetlenie ekspozycyjne LED,
- zastosowanie czynnika chłodniczego o niskim wpływie na środowisko (np. naturalny lub równoważny),
- automatyczne odszranianie,
- system odprowadzania i/lub odparowywania skroplin,
- wyposażenie w sterowanie elektroniczne lub równoważne, umożliwiające kontrolę temperatury,
- konstrukcja umożliwiająca łatwe utrzymanie czystości oraz higieny,



- elementy mające kontakt z żywnością wykonane z materiałów dopuszczonych do kontaktu z żywnością (np. stal nierdzewna lub równoważne),
- obudowa wykonana z materiałów trwałych, odpornych na korozję i uszkodzenia mechaniczne.

#### Wymagania funkcjonalne

- urządzenia przystosowane do pracy w obiekcie handlowym o charakterze ciągłym,
- zapewnienie równomiernego chłodzenia całej przestrzeni ekspozycyjnej,
- możliwość integracji w ciągi technologiczne,
- ergonomiczny dostęp dla obsługi,
- wysoka efektywność energetyczna,
- niski poziom hałasu pracy urządzeń.

#### Układ chłodniczy

W ramach zamówienia należy przewidzieć:

- dostawę kompletnego układu chłodniczego (np. agregat lub system równoważny),
- wykonanie wszystkich niezbędnych połączeń instalacyjnych,
- uruchomienie i regulację systemu,
- zapewnienie prawidłowej współpracy wszystkich elementów zestawu.

#### Wymiary i dopasowanie

- całkowita długość ciągu: ok. 18–20 mb,
- dopuszcza się zastosowanie różnych konfiguracji modułów pod warunkiem zachowania funkcjonalności,
- urządzenia muszą być dostosowane do układu funkcjonalnego obiektu.

## **2. Regały chłodnicze**

Przedmiotem zamówienia jest dostawa, rozładunek, montaż mechaniczny zestawu regałów chłodniczych przeznaczonych do ekspozycji produktów spożywczych (np. nabiał, napoje, produkty pakowane).

#### Zakres zestawu

Zestaw powinien obejmować:

- modułowe regały chłodnicze umożliwiające utworzenie ciągu chłodniczego o łącznej długości ok. 18–19 mb,
- moduły o zbliżonych długościach, umożliwiające spójne zestawienie ciągu,
- elementy boczne (np. przeszklone lub pełne) zapewniające estetyczne i funkcjonalne zakończenie ciągu,
- drzwi (np. przeszklone) ograniczające straty energii,
- półki ekspozycyjne (w tym regulowane) umożliwiające dostosowanie przestrzeni do różnych grup produktów,
- elementy oświetleniowe (np. podświetlenie półek i wnętrza),
- elementy konstrukcyjne i wykończeniowe zapewniające stabilność oraz estetykę zabudowy,
- system wentylacji wewnętrznej zapewniający równomierne chłodzenie,
- elementy instalacyjne takie jak odbojniki, osłony oraz inne komponenty zabezpieczające i wykończeniowe,

- kompletny układ chłodniczy wraz z niezbędnym osprzętem.

#### Wymagania techniczne

Urządzenia powinny spełniać co najmniej następujące wymagania:

- klasa temperaturowa: min. 3M1 lub równoważna,
- system chłodzenia: dynamiczny lub równoważny zapewniający równomierny rozkład temperatury,
- zakres temperatur odpowiedni do przechowywania produktów spożywczych zgodnie z obowiązującymi normami,
- zastosowanie energooszczędnych rozwiązań (np. wentylatory, oświetlenie LED),
- oświetlenie LED (np. górne oraz półek),
- wyposażenie w drzwi ograniczające straty energii,
- automatyczne odszranianie,
- system odprowadzania skroplin,
- zastosowanie czynnika chłodniczego o niskim wpływie na środowisko (np. niskie GWP lub równoważny),
- sterowanie elektroniczne lub równoważne umożliwiające kontrolę temperatury,
- elementy mające kontakt z żywnością wykonane z materiałów dopuszczonych do kontaktu z żywnością,
- konstrukcja odporna na korozję, uszkodzenia mechaniczne oraz intensywną eksploatację.

#### Wymagania funkcjonalne

- urządzenia przystosowane do pracy w obiekcie handlowym o charakterze ciągłym,
- zapewnienie równomiernego chłodzenia na wszystkich poziomach półek,
- możliwość elastycznej aranżacji przestrzeni ekspozycyjnej,
- ergonomiczny dostęp dla klientów oraz obsługi,
- wysoka efektywność energetyczna,
- niski poziom hałasu pracy urządzeń,
- możliwość integracji w ciągi technologiczne.

#### Układ chłodniczy

W ramach zamówienia należy przewidzieć:

- dostawę kompletnego układu chłodniczego (np. agregat lub system równoważny),
- wykonanie wszystkich niezbędnych podłączeń,
- integrację z urządzeniami,
- uruchomienie i regulację systemu.

#### Wymiary i dopasowanie

- całkowita długość ciągu: ok. 18–19 mb,
- wysokość i głębokość dostosowana do standardów obiektu handlowego,
- dopuszcza się różne konfiguracje modułów pod warunkiem zachowania funkcjonalności.

### **3. Wyspa chłodnicza typu plug-in**

Przedmiotem zamówienia jest dostawa, rozładunek, montaż mechaniczny zestawu wysp chłodniczych typu plug-in (z wbudowanym agregatem), przeznaczonych do ekspozycji produktów spożywczych w obiekcie handlowym.

#### Zakres zestawu

Zestaw powinien obejmować:

- modułowe regały chłodnicze umożliwiające utworzenie ciągu chłodniczego o łącznej długości ok. 18–19 mb,
- moduły o zbliżonych długościach, umożliwiające spójne zestawienie ciągu,
- elementy boczne (np. przeszklone lub pełne) zapewniające estetyczne i funkcjonalne zakończenie ciągu,
- drzwi (np. przeszklone) ograniczające straty energii,
- półki ekspozycyjne (w tym regulowane) umożliwiające dostosowanie przestrzeni do różnych grup produktów,
- elementy oświetleniowe (np. podświetlenie półek i wnętrza),
- elementy konstrukcyjne i wykończeniowe zapewniające stabilność oraz estetykę zabudowy,
- system wentylacji wewnętrznej zapewniający równomierne chłodzenie,
- elementy instalacyjne takie jak odbojniki, osłony oraz inne komponenty zabezpieczające i wykończeniowe,
- kompletny układ chłodniczy wraz z niezbędnym osprzętem.

#### Wymagania techniczne

Urządzenia powinny spełniać co najmniej następujące wymagania:

- klasa temperaturowa: min. 3M1 lub równoważna,
- system chłodzenia: dynamiczny lub równoważny zapewniający równomierny rozkład temperatury,
- zakres temperatur odpowiedni do przechowywania produktów spożywczych zgodnie z obowiązującymi normami,
- zastosowanie energooszczędnych rozwiązań (np. wentylatory, oświetlenie LED),
- oświetlenie LED (np. górne oraz półek),
- wyposażenie w drzwi ograniczające straty energii,
- automatyczne odszranianie,
- system odprowadzania skroplin,
- zastosowanie czynnika chłodniczego o niskim wpływie na środowisko (np. niskie GWP lub równoważny),
- sterowanie elektroniczne lub równoważne umożliwiające kontrolę temperatury,
- elementy mające kontakt z żywnością wykonane z materiałów dopuszczonych do kontaktu z żywnością,
- konstrukcja odporna na korozję, uszkodzenia mechaniczne oraz intensywną eksploatację.

#### Wymagania funkcjonalne

- urządzenia przystosowane do pracy w obiekcie handlowym o charakterze ciągłym,
- zapewnienie równomiernego chłodzenia na wszystkich poziomach półek,
- możliwość elastycznej aranżacji przestrzeni ekspozycyjnej,
- ergonomiczny dostęp dla klientów oraz obsługi,
- wysoka efektywność energetyczna,
- niski poziom hałasu pracy urządzeń,
- możliwość integracji w ciągi technologiczne.

#### Układ chłodniczy

W ramach zamówienia należy przewidzieć:

- dostawę kompletnego układu chłodniczego (np. agregat lub system równoważny),
- wykonanie wszystkich niezbędnych podłączeń,
- integrację z urządzeniami,
- uruchomienie i regulację systemu.

#### Wymiary i dopasowanie

- całkowita długość ciągu: ok. 18–19 mb,
- wysokość i głębokość dostosowana do standardów obiektu handlowego,
- dopuszcza się różne konfiguracje modułów pod warunkiem zachowania funkcjonalności.

#### **4. Wyspa mroźnicza typu plug-in 1. Zestaw**

Przedmiotem zamówienia jest dostawa, rozładunek, montaż mechaniczny zestawu wysp mroźniczych typu plug-in (z wbudowanym agregatem), przeznaczonych do przechowywania i ekspozycji produktów mrożonych w obiekcie handlowym.

##### Zakres zestawu

Zestaw powinien obejmować:

- modułowe wyspy mroźnicze umożliwiające utworzenie układu o łącznej długości ok. 10 mb (np. 4 moduły po ok. 2,5 m lub rozwiązanie równoważne),
- urządzenia z wbudowanym agregatem chłodniczym (plug-in), niewymagające zewnętrznej instalacji chłodniczej,
- przestrzeń ekspozycyjną dostosowaną do przechowywania produktów mrożonych,
- przeszklone pokrywy (np. przesuwne lub równoważne) ograniczające straty energii i umożliwiające dostęp do produktów,
- elementy konstrukcyjne i wykończeniowe zapewniające stabilność oraz estetykę urządzeń,
- elementy umożliwiające ustawienie urządzeń w układzie wyspowym (dostęp z kilku stron),
- listwy cenowe, elementy zabezpieczające (np. odbojniki) oraz inne elementy wyposażenia ekspozycyjnego,
- kompletny układ chłodniczy wraz z niezbędnym osprzętem.

##### Wymagania techniczne

Urządzenia powinny spełniać co najmniej następujące wymagania:

- klasa temperaturowa: min. 3L1 lub równoważna,
- zakres temperatur odpowiedni do przechowywania produktów mrożonych zgodnie z obowiązującymi normami,
- system chłodzenia: dynamiczny lub równoważny zapewniający równomierny rozkład temperatury,
- agregat chłodniczy wbudowany w urządzenie (plug-in),
- zastosowanie czynnika chłodniczego o niskim wpływie na środowisko (np. naturalny lub równoważny),
- zastosowanie energooszczędnych rozwiązań (np. wentylatory, oświetlenie LED),
- oświetlenie LED (np. wewnętrzne),
- automatyczne odszranianie (np. gorącym gazem lub równoważne),

- system odprowadzania i/lub odparowywania skroplin,
- sterowanie elektroniczne lub równoważne umożliwiające kontrolę temperatury,
- konstrukcja umożliwiająca łatwe utrzymanie czystości,
- elementy mające kontakt z żywnością wykonane z materiałów dopuszczonych do kontaktu z żywnością,
- obudowa odporna na korozję, uszkodzenia mechaniczne oraz intensywną eksploatację.

#### Wymagania funkcjonalne

- urządzenia przystosowane do pracy w obiekcie handlowym o charakterze ciągłym,
- zapewnienie stabilnych warunków przechowywania produktów mrożonych,
- ergonomiczny dostęp do produktów dla klientów (dostęp z kilku stron),
- możliwość ustawienia urządzeń w układzie wyspowym lub ciągach,
- wysoka efektywność energetyczna,
- niski poziom hałasu pracy agregatu,
- zapewnienie odpowiedniej widoczności produktów (np. poprzez zastosowanie przeszkleń i oświetlenia).

#### Wymiary i dopasowanie

- łączna długość zestawu: ok. 10 mb,
- dopuszcza się różne konfiguracje modułów pod warunkiem zachowania funkcjonalności,
- urządzenia muszą być dostosowane do układu funkcjonalnego obiektu.

### **5. Wyspa mrożnicza typu plug-in 2. Zestaw**

Przedmiotem zamówienia jest dostawa, rozładunek, montaż mechaniczny zestawu wysp mrożniczych typu plug-in (z wbudowanym agregatem), przeznaczonych do przechowywania i ekspozycji produktów mrożonych w obiekcie handlowym.

#### Zakres zestawu

Zestaw powinien obejmować:

- modułowe wyspy mrożnicze umożliwiające utworzenie układu o łącznej długości ok. 10 mb (np. 4 moduły po ok. 2,5 m lub rozwiązanie równoważne),
- urządzenia z wbudowanym agregatem chłodniczym (plug-in), niewymagające zewnętrznej instalacji chłodniczej,
- przestrzeń ekspozycyjną dostosowaną do przechowywania produktów mrożonych,
- przeszkłone pokrywy (np. przesuwne lub równoważne) ograniczające straty energii i umożliwiające dostęp do produktów,
- elementy konstrukcyjne i wykończeniowe zapewniające stabilność oraz estetykę urządzeń,
- elementy umożliwiające ustawienie urządzeń w układzie wyspowym (dostęp z kilku stron),
- listwy cenowe, elementy zabezpieczające (np. odbojniki) oraz inne elementy wyposażenia ekspozycyjnego,
- kompletny układ chłodniczy wraz z niezbędnym osprzętem.

#### Wymagania techniczne

Urządzenia powinny spełniać co najmniej następujące wymagania:

- klasa temperaturowa: min. 3L1 lub równoważna,

- zakres temperatur odpowiedni do przechowywania produktów mrożonych zgodnie z obowiązującymi normami,
- system chłodzenia: dynamiczny lub równoważny zapewniający równomierny rozkład temperatury,
- agregat chłodniczy wbudowany w urządzenie (plug-in),
- zastosowanie czynnika chłodniczego o niskim wpływie na środowisko (np. naturalny lub równoważny),
- zastosowanie energooszczędnych rozwiązań (np. wentylatory, oświetlenie LED),
- oświetlenie LED (np. wewnętrzne),
- automatyczne odszranianie (np. gorącym gazem lub równoważne),
- system odprowadzania i/lub odparowywania skroplin,
- sterowanie elektroniczne lub równoważne umożliwiające kontrolę temperatury,
- konstrukcja umożliwiająca łatwe utrzymanie czystości,
- elementy mające kontakt z żywnością wykonane z materiałów dopuszczonych do kontaktu z żywnością,
- obudowa odporna na korozję, uszkodzenia mechaniczne oraz intensywną eksploatację.

#### Wymagania funkcjonalne

- urządzenia przystosowane do pracy w obiekcie handlowym o charakterze ciągłym,
- zapewnienie stabilnych warunków przechowywania produktów mrożonych,
- ergonomiczny dostęp do produktów dla klientów (dostęp z kilku stron),
- możliwość ustawienia urządzeń w układzie wyspowym lub ciągach,
- wysoka efektywność energetyczna,
- niski poziom hałasu pracy agregatu,
- zapewnienie odpowiedniej widoczności produktów (np. poprzez zastosowanie przeszkleń i oświetlenia).

#### Wymiary i dopasowanie

- łączna długość zestawu: ok. 10 mb,
- dopuszcza się różne konfiguracje modułów pod warunkiem zachowania funkcjonalności,
- urządzenia muszą być dostosowane do układu funkcjonalnego obiektu.

## **6. Lada chłodnicza Cukiernia**

Przedmiotem zamówienia jest dostawa, rozładunek, montaż mechaniczny zestawu lad chłodniczych przeznaczonych do ekspozycji wyrobów cukierniczych i piekarniczych (np. ciasta, torty, desery).

#### Zakres zestawu

Zestaw powinien obejmować:

- witryny chłodnicze w układzie modułowym o łącznej długości ok. 2,4–2,5 mb (np. 2 moduły o zróżnicowanej długości lub rozwiązanie równoważne),
- przeszkloną konstrukcję ekspozycyjną zapewniającą wysoką widoczność produktów,
- dostęp do przestrzeni ekspozycyjnej od strony obsługi (np. drzwi przesuwne lub rozwiązanie równoważne),
- wielopoziomową ekspozycję (np. półki szklane lub równoważne), umożliwiającą prezentację produktów,



- elementy konstrukcyjne i wykończeniowe zapewniające stabilność oraz estetykę urządzeń,
- elementy boczne (np. przeszklone lub pełne) zapewniające estetyczne wykończenie,
- kompletny układ chłodniczy (np. z wbudowanym agregatem lub rozwiązaniem równoważne).

#### Wymagania techniczne

Urządzenia powinny spełniać co najmniej następujące wymagania:

- klasa temperaturowa: min. 3M2 lub równoważna,
- system chłodzenia: dynamiczny lub równoważny zapewniający równomierne chłodzenie,
- zakres temperatur odpowiedni do przechowywania wyrobów cukierniczych,
- zastosowanie energooszczędnych rozwiązań (np. wentylatory, oświetlenie LED),
- oświetlenie ekspozycyjne LED (np. górne i/lub półek),
- automatyczne odszranianie (np. elektryczne lub równoważne),
- system odprowadzania i/lub odparowywania skroplin,
- sterowanie elektroniczne lub równoważne umożliwiające regulację temperatury,
- elementy mające kontakt z żywnością wykonane z materiałów dopuszczonych do kontaktu z żywnością,
- konstrukcja odporna na korozję oraz łatwa do utrzymania w czystości,
- zastosowanie materiałów estetycznych i trwałych (np. szkło, stal, materiały lakierowane lub równoważne).

#### Wymagania funkcjonalne

- urządzenia przystosowane do pracy w obiekcie handlowym o charakterze ciągłym,
- zapewnienie odpowiednich warunków przechowywania produktów wrażliwych (np. ciasta, desery),
- równomierne chłodzenie na wszystkich poziomach ekspozycji,
- ergonomiczny dostęp do produktów dla obsługi,
- wysoka estetyka wykonania (ważna dla strefy sprzedaży),
- możliwość integracji w ciągi sprzedażowe lub zabudowę sklepową,
- niski poziom hałasu pracy.

#### Wymiary i dopasowanie

- łączna długość zestawu: ok. 2,4–2,5 mb,
- dopuszcza się różne konfiguracje modułów pod warunkiem zachowania funkcjonalności,
- urządzenia muszą być dostosowane do układu funkcjonalnego obiektu.

### **7. Regał chłodniczy typu plug-in**

Przedmiotem zamówienia jest dostawa, rozładunek, montaż mechaniczny zestawu regałów chłodniczych typu plug-in (z wbudowanym agregatem), przeznaczonych do ekspozycji produktów spożywczych (np. nabiał, napoje, produkty pakowane) w obiekcie handlowym.

#### Zakres zestawu

Zestaw powinien obejmować:

- modułowe regały chłodnicze umożliwiające utworzenie ciągu chłodniczego o łącznej długości ok. 3,5–4,0 mb (np. 2 moduły po ok. 1,8–2,0 m lub rozwiązanie równoważne),



- urządzenia z wbudowanym agregatem chłodniczym (plug-in), niewymagające zewnętrznej instalacji chłodniczej,
- drzwi (np. przeszklone) ograniczające straty energii,
- półki ekspozycyjne (regulowane) umożliwiające dostosowanie przestrzeni do różnych produktów,
- oświetlenie ekspozycyjne (np. LED – górne i/lub półek),
- elementy boczne (np. przeszklone lub pełne) zapewniające estetyczne wykończenie ciągu,
- elementy zabezpieczające i wykończeniowe (np. odbojniki, osłony),
- elementy konstrukcyjne zapewniające stabilność i trwałość urządzeń,
- kompletny układ chłodniczy wraz z niezbędnym osprzętem.

#### Wymagania techniczne

Urządzenia powinny spełniać co najmniej następujące wymagania:

- klasa temperaturowa: min. 3M1 lub równoważna,
- system chłodzenia: dynamiczny lub równoważny zapewniający równomierny rozkład temperatury,
- zakres temperatur odpowiedni do przechowywania produktów spożywczych zgodnie z obowiązującymi normami,
- agregat chłodniczy wbudowany w urządzenie (plug-in),
- zastosowanie czynnika chłodniczego o niskim wpływie na środowisko (np. naturalny lub równoważny),
- zastosowanie energooszczędnych rozwiązań (np. sprężarka inwerterowa lub równoważna, energooszczędne wentylatory),
- oświetlenie LED,
- automatyczne odszranianie (np. naturalne lub równoważne),
- system odprowadzania i/lub odparowywania skroplin,
- sterowanie elektroniczne lub równoważne umożliwiające kontrolę temperatury,
- elementy mające kontakt z żywnością wykonane z materiałów dopuszczonych do kontaktu z żywnością,
- konstrukcja odporna na korozję oraz intensywną eksploatację.

#### Wymagania funkcjonalne

- urządzenia przystosowane do pracy w obiekcie handlowym o charakterze ciągłym,
- zapewnienie równomiernego chłodzenia na wszystkich poziomach półek,
- ergonomiczny dostęp do produktów dla klientów,
- możliwość integracji w ciągi technologiczne lub ustawienia jako pojedyncze moduły,
- wysoka efektywność energetyczna,
- niski poziom hałasu pracy agregatu.

#### Wymiary i dopasowanie

- łączna długość zestawu: ok. 3,5–4,0 mb,
- dopuszcza się różne konfiguracje modułów pod warunkiem zachowania funkcjonalności,
- urządzenia muszą być dostosowane do układu funkcjonalnego obiektu.



## 8. Komora chłodnicza na zaplecze wraz z instalacją

Przedmiotem zamówienia jest dostawa, montaż oraz uruchomienie komór chłodniczych przeznaczonych do przechowywania produktów spożywczych na zapleczu obiektu handlowego, wraz z kompletną instalacją chłodniczą i systemem sterowania.

### Zakres zamówienia

Zakres obejmuje:

- dostawę i montaż 2 komór chłodniczych,
- dostawę i montaż agregatów chłodniczych (np. typu monoblok lub równoważnych),
- wykonanie konstrukcji komór (ściany, sufit, drzwi chłodnicze),
- wykonanie niezbędnych obróbek i elementów montażowych (profile, elementy mocujące, amortyzatory),
- dostawę i montaż osprzętu instalacyjnego,
- wykonanie instalacji sterującej oraz automatyki,
- podłączenie wszystkich elementów systemu,
- uruchomienie i regulację instalacji,
- sprawdzenie poprawności działania oraz przekazanie do użytkownika.

### Wymagania techniczne

Komory chłodnicze powinny spełniać co najmniej następujące wymagania:

- przeznaczenie: przechowywanie produktów spożywczych w warunkach chłodniczych,
- zakres temperatur dostosowany do przechowywania produktów spożywczych zgodnie z obowiązującymi normami,
- konstrukcja z płyt izolacyjnych zapewniających odpowiednią izolacyjność cieplną,
- drzwi chłodnicze szczelne, wyposażone w system zamykania oraz zabezpieczenia użytkownika,
- podłoga dostosowana do obciążeń eksploatacyjnych lub możliwość montażu na istniejącym podłożu,
- zastosowanie agregatów chłodniczych o odpowiedniej wydajności (np. monoblok lub równoważne),
- zastosowanie czynnika chłodniczego o niskim wpływie na środowisko,
- instalacja chłodnicza zapewniająca stabilne warunki pracy,
- system automatycznego odszraniania,
- system odprowadzania skroplin,
- sterowanie elektroniczne lub równoważne umożliwiające kontrolę temperatury,
- instalacja elektryczna i sterownicza dostosowana do pracy urządzeń,
- konstrukcja umożliwiająca łatwe utrzymanie czystości i higieny.

### Wymagania funkcjonalne

- zapewnienie stabilnych warunków przechowywania produktów spożywczych,
- niezawodna praca w warunkach ciągłej eksploatacji,
- łatwy dostęp do komór dla personelu,
- ergonomiczne użytkowanie,
- wysoka efektywność energetyczna,
- możliwość regulacji parametrów pracy,
- zgodność z wymaganiami sanitarnymi i higienicznymi.

### Instalacja i automatyka

W ramach zamówienia należy wykonać:

- kompletną instalację chłodniczą wraz z podłączeniem agregatów,
- instalację elektryczną zasilającą urządzenia,
- instalację sterującą i automatykę,
- konfigurację i uruchomienie systemu sterowania,
- zapewnienie poprawnej współpracy wszystkich elementów systemu.

### Montaż i uruchomienie

Zakres obejmuje:

- transport elementów do miejsca realizacji,
- montaż komór chłodniczych,
- montaż agregatów i instalacji,
- wykonanie wszystkich podłączeń,
- uruchomienie systemu,
- testy działania,
- przekazanie do użytkowania.

## **9. Układ pompowy i drycooler**

Przedmiotem zamówienia jest dostawa układu pompowego oraz urządzenia typu drycooler (chłodnica powietrzna), przeznaczonych do współpracy z instalacją chłodniczą obiektu.

### Zakres zamówienia

Zakres obejmuje:

- dostawę układu pompowego zapewniającego obieg czynnika roboczego w instalacji,
- dostawę drycoolera (chłodnicy powietrznej) przeznaczonego do odprowadzania ciepła z instalacji chłodniczej,
- dostawę urządzeń jako kompletnych, fabrycznie nowych i gotowych do montażu,
- dostarczenie dokumentacji technicznej urządzeń.

### Wymagania techniczne – układ pompowy

Układ pompowy powinien:

- być dostosowany do pracy w instalacjach chłodniczych lub HVAC,
- zapewniać odpowiednią wydajność przepływu oraz ciśnienie robocze dla projektowanej instalacji,
- być wyposażony w energooszczędne pompy (np. z regulacją obrotów lub równoważne),
- umożliwiać regulację parametrów pracy,
- charakteryzować się wysoką niezawodnością i trwałością,
- być przystosowany do pracy ciągłej.

### Wymagania techniczne – drycooler

Drycooler powinien:

- być przeznaczony do pracy w instalacjach chłodniczych jako urządzenie do odprowadzania ciepła,
- posiadać odpowiednią wydajność chłodniczą dostosowaną do instalacji,
- być wyposażony w energooszczędne wentylatory,

- charakteryzować się niskim poziomem hałasu (np. wykonanie cichobieżne lub równoważne),
- być przystosowany do pracy w warunkach zewnętrznych,
- posiadać konstrukcję odporną na warunki atmosferyczne i korozję,
- umożliwiać współpracę z układem pompowym i instalacją chłodniczą.

#### Wymagania funkcjonalne

- urządzenia przystosowane do pracy w trybie ciągłym,
- zapewnienie stabilnej pracy instalacji chłodniczej,
- wysoka efektywność energetyczna,
- możliwość integracji z systemem sterowania instalacji,
- łatwość eksploatacji i serwisowania.

### **10. Podłączenie urządzeń chłodniczych (lady, regały, wyspy) z osprzętem i uruchomieniem**

Przedmiotem zamówienia jest podłączenie wszystkich urządzeń chłodniczych objętych zamówieniem, dostawą niezbędnych materiałów i osprzętu, wykonaniem instalacji sterowania oraz uruchomieniem systemu.

#### Zakres zamówienia

Zakres obejmuje:

- wykonanie kompletnej instalacji chłodniczej która dotyczy wszystkich urządzeń chłodniczych (m.in. lady, regały, wyspy, komory chłodnicze),
- dostawę i montaż rurociągów instalacji chłodniczej (np. stalowych ocynkowanych lub równoważnych),
- dostawę i montaż kształtek oraz elementów łączeniowych,
- wykonanie konstrukcji wsporczych pod urządzenia (np. drycooler) oraz instalację,
- dostawę i montaż osprzętu instalacyjnego (zawory, elementy zabezpieczające, armatura),
- wykonanie izolacji instalacji (jeśli dotyczy),
- napełnienie instalacji czynnikiem roboczym (np. roztwór glikolowy lub równoważny),
- wykonanie instalacji sterowniczej wraz z rozdzielnią,
- integrację systemu z urządzeniami chłodniczymi,
- wykonanie prób szczelności i testów instalacji,
- uruchomienie całego systemu chłodniczego,
- regulację parametrów pracy instalacji,
- przekazanie systemu do użytkowania.

#### Wymagania techniczne

Instalacja powinna spełniać co najmniej następujące wymagania:

- wykonanie z materiałów przeznaczonych do instalacji chłodniczych, odpornych na korozję i czynniki robocze,
- zapewnienie szczelności i trwałości instalacji,
- zastosowanie odpowiednich średnic rurociągów dostosowanych do wydajności systemu,
- zastosowanie czynnika roboczego (np. roztworu glikolu o odpowiednim stężeniu) zapewniającego prawidłową pracę instalacji,
- wykonanie instalacji zgodnie z obowiązującymi normami i przepisami,
- zastosowanie automatyki umożliwiającej kontrolę i regulację pracy systemu,

- zapewnienie bezpiecznej eksploatacji instalacji.

#### Wymagania funkcjonalne

- zapewnienie prawidłowej współpracy wszystkich urządzeń chłodniczych,
- stabilna i niezawodna praca systemu w trybie ciągłym,
- możliwość regulacji i kontroli parametrów pracy,
- optymalizacja zużycia energii,
- łatwość obsługi i serwisowania instalacji.

#### Uruchomienie systemu

Zakres obejmuje:

- wykonanie prób szczelności instalacji,
- napełnienie instalacji czynnikiem roboczym,
- uruchomienie urządzeń chłodniczych,
- regulację parametrów pracy systemu,
- sprawdzenie poprawności działania wszystkich elementów,
- przekazanie instalacji do użytkowania wraz z instruktażem.

**Dopuszcza się zastosowanie urządzeń równoważnych** pod warunkiem spełnienia co najmniej powyższych wymagań oraz zapewnienia nie gorszych parametrów użytkowych, technicznych i jakościowych. Energochłonność nie wyższa niż ta określona w audycie efektywności energetycznej urządzeń chłodniczych. Wymiary: długość, szerokość i wysokość urządzeń dostosowane do układu funkcjonalnego obiektu, dopuszcza się odchylenia wymiarów pod warunkiem zachowania funkcjonalności i kompatybilności z projektem.

Wykonawca udzieli Zamawiającemu gwarancji na podłączenie całego systemu chłodniczego na okres nie krótszy niż 24 miesiące, liczony od dnia podpisania protokołu odbioru końcowego. W ramach realizacji zamówienia Wykonawca zapewni również gwarancję na dostarczone urządzenia zgodnie z warunkami gwarancji producenta.

Zamawiający dopuszcza możliwość udzielenia dłuższego okresu gwarancji na podłączenie całego systemu chłodniczego. Okres gwarancji stanowi jedno z kryteriów oceny ofert i będzie podlegał punktacji zgodnie z zasadami określonymi w zapytaniu ofertowym.

Maksymalny okres dodatkowej gwarancji uwzględniany do oceny wynosi 36 miesięcy.

Kryterium gwarancji stanowi element oceny jakości wykonania zamówienia.

Warunki gwarancji na podłączenie systemu chłodniczego:

#### 1. Zakres gwarancji:

- prawidłowe wykonanie instalacji (rurociągi, połączenia, izolacje),
- szczelność instalacji oraz brak wycieków czynnika roboczego,
- poprawność działania układu (w tym układu pompowego, drycoolera, urządzeń chłodniczych),
- prawidłowe działanie automatyki i sterowania,
- poprawność wykonanych podłączeń elektrycznych i sterowniczych,
- stabilność pracy systemu oraz utrzymanie zadanych parametrów (np. temperatur),
- wady wynikające z niewłaściwego montażu, błędów instalacyjnych lub uruchomienia systemu.

#### 2. Wyłączenia i utrata gwarancji

Gwarancja nie obejmuje:

- usterek wynikających z niewłaściwego użytkowania instalacji lub urządzeń,
- uszkodzeń powstałych w wyniku ingerencji osób trzecich,
- uszkodzeń wynikających z braku wymaganych przeglądów (jeżeli były wymagane),
- elementów eksploatacyjnych podlegających naturalnemu zużyciu,
- awarii wynikających z wad urządzeń dostarczonych przez innych wykonawców (jeśli nie były objęte zakresem zamówienia).

Utrata gwarancji może nastąpić w przypadku:

- dokonania zmian w instalacji bez zgody Wykonawcy,
- użytkowania instalacji niezgodnie z jej przeznaczeniem,
- braku zapewnienia wymaganych warunków pracy instalacji (np. zasilania, wentylacji).

### 3. Warunki realizacji gwarancji:

Wykonawca zobowiązany jest do:

- przyjęcia zgłoszenia awarii i podjęcia działań serwisowych w terminie nie dłuższym niż 48 godzin od zgłoszenia,
- usunięcia usterki w możliwie najkrótszym czasie, nie dłuższym niż 7 dni,
- zapewnienia niezbędnych materiałów, robocizny i sprzętu na własny koszt w przypadku usterek objętych gwarancją,
- przywrócenia pełnej sprawności systemu chłodniczego,
- wykonania napraw w sposób zapewniający dalszą bezpieczną i efektywną eksploatację instalacji.

W przypadku braku reakcji Wykonawcy lub nieusunięcia nieprawidłowości w wymaganym terminie, Zamawiający ma prawo zlecić usunięcie usterki podmiotowi trzeciemu na koszt Wykonawcy.

Zamawiający przewiduje realizację zamówienia w czynnym obiekcie handlowo-usługowym, w którym prowadzona jest działalność gospodarcza. Z uwagi na konieczność ograniczenia negatywnego wpływu prowadzonych robót na bieżące funkcjonowanie obiektu, w tym w szczególności minimalizację przestojów w działalności gospodarczej, Zamawiający uznaje czas realizacji zamówienia za istotny element wpływający na jakość i efektywność wykonania zamówienia.

W związku z powyższym, czas realizacji został uwzględniony jako jedno z kryteriów oceny ofert.

Udostępnienie obiektu do realizacji zamówienia: 01.09.2026r.

### Kody CPV:

Część I – wykonanie robót budowlanych oraz pozostałych prac związanych z przebudową, w tym termomodernizacją budynku handlowo-usługowego

- 45000000-7 Roboty budowlane
- 45100000-8 Przygotowanie terenu pod budowę
- 45111200-0 Roboty w zakresie przygotowania terenu pod budowę i roboty ziemne
- 45110000-1 Roboty w zakresie burzenia i rozbiórki
- 45223200-8 Roboty konstrukcyjne
- 45223210-1 Roboty konstrukcyjne z wykorzystaniem stali
- 45111291-4 Roboty w zakresie zagospodarowania terenu
- 45113000-2 Roboty na placu budowy

45210000-2 Roboty budowlane w zakresie budynków  
45261000-4 Wykonywanie pokryć i konstrukcji dachowych oraz podobne roboty  
45262100-2 Roboty przy wznoszeniu rusztowań  
45262500-6 Roboty murarskie i murowe  
45300000-0 Roboty instalacyjne w budynkach  
45310000-3 Roboty instalacyjne elektryczne  
45320000-6 Roboty izolacyjne  
45321000-3 Izolacja cieplna  
45331000-6 Instalowanie urządzeń grzewczych, wentylacyjnych i klimatyzacyjnych  
45331210-1 Instalowanie wentylacji  
45331200-8 Instalowanie urządzeń wentylacyjnych i klimatyzacyjnych  
42511110-5 Pompy ciepła  
42520000-7 Urządzenia wentylacyjne i klimatyzacyjne  
45261410-1 Izolowanie dachu  
45400000-1 Roboty wykończeniowe w zakresie obiektów budowlanych  
45410000-4 Tynkowanie  
45420000-7 Roboty w zakresie zakładania stolarki budowlanej  
45430000-0 Pokrywanie podłóg i ścian  
45421141-4 Instalowanie przegród  
45431000-7 Kładzenie płytek  
45442100-8 Roboty malarskie  
45330000-9 Roboty instalacyjne wodno-kanalizacyjne i sanitarne  
45112700-2 Roboty w zakresie kształtowania terenu  
45233200-1 Roboty w zakresie nawierzchni  
45421000-4 Roboty w zakresie stolarki budowlanej oraz roboty ciesielskie  
45421100-5 Instalowanie drzwi i okien i podobnych elementów  
45450000-6 Roboty budowlane wykończeniowe i pozostałe  
31520000-7 Lampy i oprawy oświetleniowe  
45311000-0 Roboty w zakresie okablowania oraz instalacji elektrycznych  
39294100-0 Artykuły informacyjne i reklamowe

Część II – urządzenia chłodnicze (dostawa, podłączenie i uruchomienie)

42513200-7 Urządzenia chłodnicze  
42513000-5 Urządzenia chłodnicze i mrozące  
42513210-0 Witryny chłodnicze  
42513290-4 Przemysłowe urządzenia chłodnicze  
45331230-7 Instalowanie urządzeń chłodzących  
45331200-8 Instalowanie urządzeń wentylacyjnych i klimatyzacyjnych  
45311000-0 Roboty w zakresie okablowania oraz instalacji elektrycznych

#### IV. Miejsce realizacji zamówienia

Budynek przy ul. W. Dzierwulskiego 23 w Toruniu, którym dysponuje TORIMPEX TRADE Sp. z o.o.

#### V. Termin realizacji zamówienia

Maksymalny termin realizacji w zakresie Części I: do 31.12.2026r.

Maksymalny termin realizacji w zakresie Części II: do 31.12.2026r.

Planowany termin zawarcia umowy: maj 2026r.

Termin związania ofertą: 30 dni.

#### VI. Informacje dodatkowe

1. Wizja lokalna – Zamawiający umożliwia przeprowadzenie wizji lokalnej miejsca realizacji zamówienia. Wizja lokalna nie jest obowiązkowa, jednak Zamawiający zaleca jej przeprowadzenie w celu prawidłowego przygotowania oferty. Wykonawca ponosi odpowiedzialność za prawidłowe oszacowanie zakresu prac, niezależnie od udziału w wizji lokalnej.

Zalecany termin wizji lokalnej: 21.04.2026 r. o godz. 10:00.

Istnieje również możliwość uzgodnienia innego terminu wizji lokalnej po wcześniejszym kontakcie z Zamawiającym. W celu udziału w wizji lokalnej Wykonawca zobowiązany jest do wcześniejszego zgłoszenia chęci uczestnictwa, nie później niż 2 dni robocze przed planowanym terminem wizji lokalnej, na adres e-mail lub telefonicznie. Dane kontaktowe wskazano w punkcie „I. Zamawiający” przedmiotowego zapytania ofertowego.

2. Wykonawca może powierzyć wykonanie części przedmiotu zamówienia podwykonawcom. W takim przypadku Wykonawca jest zobowiązany wskazać w ofercie części zamówienia, których wykonanie powierza podwykonawcom. Wykonawca będzie ponosił pełną odpowiedzialność wobec Zamawiającego i osób trzecich, za prace wykonane przez podwykonawców. Wykonawca odpowiada za wszelkie działania podwykonawców, jak za działania własne, w tym za uchybienia, zaniedbania podwykonawców w takim samym stopniu jakby to były działania, uchybienia lub zaniedbania jego własnych pracowników.

Wykonawca może w celu wykazania spełnienia warunków udziału w postępowaniu polegać na wiedzy i doświadczeniu innych podmiotów. W takim przypadku Wykonawca zobowiązany jest wykazać, że będzie dysponował zasobami tych podmiotów w trakcie realizacji zamówienia, w szczególności poprzez przedstawienie pisemnego zobowiązania tych podmiotów do oddania do dyspozycji niezbędnych zasobów na potrzeby realizacji zamówienia. Podmiot udostępniający zasoby powinien uczestniczyć w realizacji zamówienia w zakresie, w jakim udostępnia swoje zasoby.

3. Zabezpieczenie należytego wykonania umowy. Wykonawca, którego oferta zostanie wybrana, zobowiązany będzie do wniesienia zabezpieczenia należytego wykonania umowy w wysokości 5% ceny ofertowej brutto. Zabezpieczenie należy wnieść najpóźniej w dniu podpisania umowy. Zabezpieczenie może być wniesione w jednej lub kilku następujących formach: pieniądzu, gwarancji bankowej, gwarancji ubezpieczeniowej, innej formie uzgodnionej z Zamawiającym. Zabezpieczenie służy pokryciu roszczeń z tytułu niewykonania lub nienależytego wykonania umowy.
4. Wykonawca, którego oferta zostanie wybrana, zobowiązany jest najpóźniej w dniu podpisania



umowy przedłożyć polisę OC w zakresie prowadzonej działalności związanej z przedmiotem zamówienia, obejmujące szkody kontraktowe i deliktowe, na kwotę min. 60% zamówienia oraz utrzymywać ją przez cały okres realizacji zamówienia.

5. Zamawiający informuje, że w projektowanej umowie przewidziane zostaną kary umowne, m.in. w następujących przypadkach i wysokościach:
- za odstąpienie od umowy przez którąkolwiek ze Stron z przyczyn leżących po stronie Wykonawcy – w wysokości 10% wynagrodzenia brutto,
  - za opóźnienie w wykonaniu przedmiotu umowy – w wysokości 0,1% wynagrodzenia brutto za każdy dzień opóźnienia, nie więcej jednak niż 20% wynagrodzenia,
  - za opóźnienie w usunięciu wad – w wysokości 0,01% wynagrodzenia brutto za każdy dzień opóźnienia, liczony od upływu terminu wyznaczonego na usunięcie wady,
  - za niewykonanie lub nienależyte wykonanie obowiązków umownych – w wysokości 0,02% wynagrodzenia brutto za każdy przypadek,
  - za brak zapłaty lub nieterminową zapłatę wynagrodzenia na rzecz podwykonawców – w wysokości 3 000 zł za każdy przypadek,
  - za opóźnienia w realizacji obowiązków związanych z podwykonawstwem (m.in. brak przedłożenia umowy lub jej zmian do akceptacji) – w wysokości 0,05% wynagrodzenia brutto za każdy dzień opóźnienia,
  - za opóźnienie w przedłożeniu ważnej polisy ubezpieczeniowej – w wysokości 3 000 zł za każdy dzień opóźnienia.

Łączna wysokość kar umownych naliczonych Wykonawcy nie przekroczy 20% wynagrodzenia brutto. Zamawiający zastrzega sobie prawo dochodzenia odszkodowania uzupełniającego w przypadku, gdy wysokość poniesionej szkody przekroczy wartość naliczonych kar umownych.

6. Zapłata za wykonanie przedmiotu Umowy następować będzie na podstawie faktur częściowych wystawianych przez Wykonawcę, po wykonaniu i odbiorze poszczególnych etapów prac, potwierdzonym protokołem odbioru podpisanym przez Zamawiającego. Termin płatności wynosi 14 dni od dnia doręczenia Zamawiającemu prawidłowo wystawionej faktury. Płatność zostanie dokonana przelewem na rachunek bankowy wskazany na fakturze. Faktura końcowa zostanie wystawiona po odbiorze końcowym budowy i podpisaniu przez Strony Protokołu odbioru końcowego. Za fakturę końcową wystawioną przez Wykonawcę na pozostałą część przedmiotu Umowy, Zamawiający w terminie 14 dni od dnia jej dostarczenia uiszcza pozostałą część zapłaty na nr konta wskazany na fakturze.
7. Etapy prac zostaną opisane w harmonogramie realizacyjnym, który zostanie opracowany przez Wykonawcę w porozumieniu z Zamawiającym po wyłonieniu jego oferty a przed podpisaniem umowy. Harmonogram realizacyjny będzie stanowił załącznik do umowy.
8. Dopuszcza się płatności zaliczkowe.
9. Na każdą z części zamówienia zostanie przygotowana oddzielna umowa.



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

### 1) CZĘŚĆ I – WYKONANIE ROBÓT BUDOWLANYCH ZWIĄZANYCH Z PRZEBUDOWĄ, W TYM TERMOMODERNIZACJĄ BUDYNKU HANDLOWO-USŁUGOWEGO

Ofertę może złożyć każdy Oferent spełniający następujące warunki:

#### 1) Posiada doświadczenie w wykonaniu podobnych realizacji

Zamawiający uzna warunek za spełniony, jeżeli Wykonawca wykaże, że wykonał w sposób należyty nie wcześniej niż w okresie ostatnich 5 lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy – w tym okresie, co najmniej **3 realizacje (budowa/przebudowa obiektu handlowego/usługowego/użyteczności publicznej) o wartości min. 2.000.000,00 zł netto** każda.

Zamawiający oceni spełnienie powyższego warunku według formuły: „spełnia/nie spełnia” na podstawie załącznika nr 2.

#### 2) Znajduje się w sytuacji finansowej pozwalającej na prawidłową realizację zamówienia

Zamawiający uzna, że powyższy warunek został spełniony, jeżeli Wykonawca złoży oświadczenie, że znajduje się w sytuacji finansowej pozwalającej na prawidłową realizację zamówienia, w szczególności nie zostało wobec niego wszczęte postępowanie upadłościowe, likwidacyjne lub restrukturyzacyjne. Dodatkowo średnioroczny łączny obrót Wykonawcy na prowadzonej działalności gospodarczej za ostatnie dwa zamknięta lata obrotowe wyniósł co najmniej 6 mln zł netto.

Zamawiający oceni spełnienie powyższego warunku według formuły: „spełnia/nie spełnia” na podstawie oświadczenia zawartego w formularzu ofertowym.

#### 3) Dysponowanie osobami

Wykonawca zobowiązany będzie wykazać, że dysponuje co najmniej **1 osobą przewidzianą do pełnienia funkcji kierownika budowy posiadającą uprawnienia budowlane w specjalności konstrukcyjno-budowlanej, bez ograniczeń** (lub odpowiadające im ważne uprawnienia budowlane, które zostały wydane na podstawie wcześniej obowiązujących przepisów).

Zamawiający oceni spełnienie powyższego warunku według formuły: „spełnia/nie spełnia” na podstawie oświadczenia zawartego w formularzu ofertowym.

#### 4) Dysponowanie odpowiednimi zdolnościami technicznymi

Wykonawca dysponuje zapleczem technicznym umożliwiającym realizację zamówienia.

Zamawiający oceni spełnienie powyższego warunku według formuły: „spełnia/nie spełnia” na podstawie oświadczenia zawartego w formularzu ofertowym.

## **2) CZĘŚĆ II – URZĄDZENIA CHŁODNICZE (DOSTAWA, PODŁĄCZENIE I URUCHOMIENIE)**

Ofertę może złożyć każdy Oferent spełniający następujące warunki:

### **1) Posiada doświadczenie w wykonaniu podobnych realizacji**

Zamawiający uzna warunek za spełniony, jeżeli Wykonawca wykaże, że wykonał w sposób należyty nie wcześniej niż w okresie ostatnich 5 lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy – w tym okresie, co najmniej **3 realizacje (dostawa urządzeń chłodniczych) o wartości min. 500.000,00 zł netto** każda.

Zamawiający oceni spełnienie powyższego warunku według formuły: „spełnia/nie spełnia” na podstawie załącznika nr 2.

### **2) Znajduje się w sytuacji finansowej pozwalającej na prawidłową realizację zamówienia**

Zamawiający uzna, że powyższy warunek został spełniony, jeżeli Wykonawca złoży oświadczenie, że znajduje się w sytuacji finansowej pozwalającej na prawidłową realizację zamówienia, w szczególności nie zostało wobec niego wszczęte postępowanie upadłościowe, likwidacyjne lub restrukturyzacyjne. Dodatkowo średnioroczny łączny obrót Wykonawcy na prowadzonej działalności gospodarczej za ostatnie dwa zamknięta lata obrotowe wyniósł co najmniej 1 mln zł netto.

Zamawiający oceni spełnienie powyższego warunku według formuły: „spełnia/nie spełnia” na podstawie oświadczenia zawartego w formularzu ofertowym.

### **3) Dysponowanie osobami**

Wykonawca dysponuje osobami o niezbędnej wiedzy i uprawnieniach aby należycie zrealizować przedmiot zamówienia.

Zamawiający oceni spełnienie powyższego warunku według formuły: „spełnia/nie spełnia” na podstawie oświadczenia zawartego w formularzu ofertowym.

### **4) Dysponowanie odpowiednimi zdolnościami technicznymi**

Wykonawca dysponuje zapleczem technicznym umożliwiającym realizację zamówienia.

Zamawiający oceni spełnienie powyższego warunku według formuły: „spełnia/nie spełnia” na podstawie oświadczenia zawartego w formularzu ofertowym.

## VIII. Kryteria oceny ofert:

Zamawiający dokona oceny ofert na podstawie następujących kryteriów:

### **CZĘŚĆ I – WYKONANIE ROBÓT BUDOWLANYCH ZWIĄZANYCH Z PRZEBUDOWĄ, W TYM TERMOMODERNIZACJĄ BUDYNKU HANDLOWO-USŁUGOWEGO**

#### **1. CENA (C) – waga 60%**

Ocenie punktowej zostaną poddane jedynie oferty zgodne z warunkami zapytania ofertowego, w szczególności zgodne z opisem przedmiotu zamówienia, i złożone przez podmioty nie podlegające wykluczeniu.

Oferta otrzyma zaokrągloną do 2 miejsc po przecinku liczbę punktów wynikającą z wzoru:

$$C = C_{\min}/C_i * 60$$

gdzie:

C - liczba punktów otrzymana w ramach kryterium Cena,

C<sub>min</sub> – najniższa cena netto (bez VAT) zaoferowana wśród wszystkich ofert podlegających ocenie punktowej,

C<sub>i</sub> – cena netto (bez VAT) zaoferowana w badanej ofercie.

W ramach kryterium oferta może uzyskać max. 60 pkt.

#### **2. OKRES REALIZACJI (OR) – waga 30%**

Ocenie punktowej zostaną poddane jedynie oferty zgodne z warunkami zapytania ofertowego, w szczególności zgodne z opisem przedmiotu zamówienia, i złożone przez podmioty nie podlegające wykluczeniu.

Należy podać okres realizacji w pełnych tygodniach, licząc od wskazanego dnia rozpoczęcia prac (13.07.2026r.). Prace muszą zostać zakończone do 31.12.2026r.

Oferta otrzyma zaokrągloną do 2 miejsc po przecinku liczbę punktów wynikającą z wzoru:

$$OR = OR_{\min}/OR_i * 30$$

gdzie:

OR - liczba punktów otrzymana w ramach kryterium Okres realizacji

OR<sub>min</sub> – najkrótszy okres realizacji (w tygodniach) zaoferowany wśród wszystkich ofert podlegających ocenie punktowej

OR<sub>i</sub> – okres realizacji (w tygodniach) zaoferowany w badanej ofercie

W ramach kryterium oferta może uzyskać max. 30 pkt.

#### **3. GWARANCJA (G) – waga 10%**

Dodatkowy okres gwarancji w miesiącach. Wykonawca udzieli dodatkowego okresu gwarancji, który

będzie liczony po upływie podstawowego okresu gwarancji.

Ocenie punktowej zostaną poddane jedynie oferty zgodne z warunkami zapytania ofertowego, w szczególności zgodne z opisem przedmiotu zamówienia, i złożone przez podmioty nie podlegające wykluczeniu.

Oferta otrzyma zaokrągloną do 2 miejsc po przecinku liczbę punktów wynikającą z wzoru:

$$G = G_i / 36 \text{ m-cy } (G_{\max}) * 10$$

gdzie:

G - liczba punktów otrzymana w ramach kryterium Gwarancja

G<sub>max</sub> – limit okresu gwarancji ustalony z góry przez Zamawiającego

G<sub>i</sub> – udzielona dodatkowa gwarancja (w miesiącach) liczona po gwarancji podstawowej zaoferowana w badanej ofercie

W ramach kryterium oferta może uzyskać max. 10 pkt.

**Oferta otrzyma liczbę punktów wynikającą ze wzoru:**

$$P = C + OR + G$$

gdzie:

P – łączna liczba punktów otrzymana przez ofertę,

C – liczba punktów otrzymana w ramach kryterium CENA,

OR – liczba punktów otrzymana w ramach kryterium OKRES REALIZACJI,

G – liczba punktów otrzymana w ramach kryterium GWARANCJA,

Za najkorzystniejszą zostanie uznana oferta, która uzyska największą łączną liczbę punktów.

## **CZĘŚĆ II – URZĄDZENIA CHŁODNICZE (DOSTAWA, PODŁĄCZENIE I URUCHOMIENIE)**

### **1. CENA (C) – waga 60%**

Ocenie punktowej zostaną poddane jedynie oferty zgodne z warunkami zapytania ofertowego, w szczególności zgodne z opisem przedmiotu zamówienia, i złożone przez podmioty nie podlegające wykluczeniu.

Oferta otrzyma zaokrągloną do 2 miejsc po przecinku liczbę punktów wynikającą z wzoru:

$$C = C_{\min}/C_i * 60$$

gdzie:

C - liczba punktów otrzymana w ramach kryterium Cena,

C<sub>min</sub> – najniższa cena netto (bez VAT) zaoferowana wśród wszystkich ofert podlegających ocenie punktowej,

C<sub>i</sub> – cena netto (bez VAT) zaoferowana w badanej ofercie.

W ramach kryterium oferta może uzyskać max. 60 pkt.

### **2. OKRES REALIZACJI (OR) – waga 30%**

Ocenie punktowej zostaną poddane jedynie oferty zgodne z warunkami zapytania ofertowego, w szczególności zgodne z opisem przedmiotu zamówienia, i złożone przez podmioty nie podlegające wykluczeniu.

Należy podać okres realizacji w pełnych tygodniach, licząc od wskazanej daty udostępnienia obiektu do realizacji zamówienia (01.09.2026r.).

Oferta otrzyma zaokrągloną do 2 miejsc po przecinku liczbę punktów wynikającą z wzoru:

$$OR = OR_{\min}/OR_i * 30$$

gdzie:

OR - liczba punktów otrzymana w ramach kryterium Okres realizacji

OR<sub>min</sub> – najkrótszy okres realizacji (w tygodniach) zaoferowany wśród wszystkich ofert podlegających ocenie punktowej

OR<sub>i</sub> – okres realizacji (w tygodniach) zaoferowany w badanej ofercie

W ramach kryterium oferta może uzyskać max. 30 pkt.

### **3. GWARANCJA (G) – waga 10%**

Dodatkowy okres gwarancji w miesiącach. Wykonawca udzieli dodatkowego okresu gwarancji, który będzie liczony po upływie podstawowego okresu gwarancji.

Ocenie punktowej zostaną poddane jedynie oferty zgodne z warunkami zapytania ofertowego, w szczególności zgodne z opisem przedmiotu zamówienia, i złożone przez podmioty nie podlegające wykluczeniu.

Oferta otrzyma zaokrągloną do 2 miejsc po przecinku liczbę punktów wynikającą z wzoru:

$$G = G_i/36 \text{ m-cy } (G_{\max}) * 10$$

gdzie:

G - liczba punktów otrzymana w ramach kryterium Gwarancja

G<sub>max</sub> – limit okresu gwarancji ustalony z góry przez Zamawiającego

G<sub>i</sub> – udzielona dodatkowa gwarancja (w miesiącach) liczona po gwarancji podstawowej zaoferowana w badanej ofercie

W ramach kryterium oferta może uzyskać max. 10 pkt.

**Oferta otrzyma liczbę punktów wynikającą ze wzoru:**

$$P = C + OR + G$$

gdzie:

P – łączna liczba punktów otrzymana przez ofertę,

C – liczba punktów otrzymana w ramach kryterium CENA,

OR – liczba punktów otrzymana w ramach kryterium OKRES REALIZACJI,

G – liczba punktów otrzymana w ramach kryterium GWARANCJA,

Za najkorzystniejszą zostanie uznana oferta, która uzyska największą łączną liczbę punktów.

## IX. Wadium

1. Zamawiający wymaga wniesienia wadium. Wykonawca przystępujący do postępowania zobowiązany jest wnieść wadium w polskiej walucie w wysokości:
  - 1) dla Części I: 100.000,00 PLN (słownie: sto tysięcy złotych 00/100),
  - 2) dla Części II: 20.000,00 PLN (słownie: dwadzieścia tysięcy złotych 00/100).
2. Wadium należy wnieść przed upływem terminu składania ofert.
3. Wadium może być wniesione w jednej z następujących form:
  - 1) pieniądzu (przelew na rachunek Zamawiającego),
  - 2) gwarancji bankowej,
  - 3) gwarancji ubezpieczeniowej.
4. W przypadku wniesienia wadium w pieniądzu, należy je wpłacić przelewem na rachunek Zamawiającego:  
mBank S.A.  
nr rachunku: 09 1140 1052 0000 3552 3700 1001  
z dopiskiem (tytuł): „wadium – projekt unijny” oraz wskazaniem części zamówienia.
5. Wadium wniesione w formie pieniężnej uznaje się za wniesione skutecznie, jeżeli przed upływem terminu składania ofert rachunek Zamawiającego zostanie uznany pełną kwotą wadium.
6. Zamawiający zwraca wadium wszystkim Wykonawcom niezwłocznie po wyborze najkorzystniejszej oferty lub unieważnieniu postępowania, z wyjątkiem Wykonawcy, którego oferta została wybrana.
7. Wykonawcy, którego oferta została wybrana, Zamawiający zwraca wadium po zawarciu umowy.

## **X. Wykluczenia z udziału w postępowaniu oraz zakaz konfliktu interesów**

Z udziału w postępowaniu wykluczone są podmioty nie spełniające warunków udziału w postępowaniu, wymienione w części VII zapytania ofertowego.

Z udziału w postępowaniu wykluczone są również podmioty powiązane kapitałowo lub osobowo z Zamawiającym. Przez powiązania kapitałowe lub osobowe rozumie się wzajemne powiązania pomiędzy 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 Oferentem, 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 drugiego stopnia lub powinowactwa drugiego stopnia w linii bocznej lub w stosunku 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,
- 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.

Ponadto z udziału w postępowaniu wykluczone są podmioty, w stosunku do których zachodzą okoliczności opisane:

- w art. 7 ust. 1 ustawy z dnia 13 kwietnia 2022 r. o szczególnych rozwiązaniach w zakresie przeciwdziałania wspieraniu agresji na Ukrainę oraz służących ochronie bezpieczeństwa narodowego;
- w art. 5k rozporządzenia Rady (UE) nr 833/2014 z dnia 31 lipca 2014 r. dotyczące środków ograniczających w związku z działaniami Rosji destabilizującymi sytuację na Ukrainie.

Oferty złożone przez podmioty podlegające wykluczeniu z udziału w postępowaniu zostaną odrzucone.

## **XI. Sposób przygotowania oferty**

1. Oferent może złożyć tylko jedną ofertę w ramach postępowania. Złożenie większej liczby ofert spowoduje odrzucenie wszystkich ofert danego Oferenta.
2. Przed upływem terminu składania ofert Oferent może wycofać lub zmienić złożoną ofertę.
3. Ofertę należy sporządzić w języku polskim. Dokumenty sporządzone w innym języku należy złożyć wraz z tłumaczeniem na język polski.
4. Oferta musi być podpisana przez osoby upoważnione do reprezentowania Oferenta. Jeżeli osoba działa na podstawie upoważnienia, do oferty należy dołączyć kopię tego upoważnienia.
5. Oferta musi zawierać:
  - 1) formularz ofertowy, zgodny z załącznikiem,
  - 2) Załącznik nr 2, 3 oraz 4,
  - 3) Podpisy osoby uprawnionej do reprezentowania Oferenta oraz upoważnienie do podpisania oferty w imieniu Oferenta (jeśli dotyczy).
6. Oferta musi zawierać kalkulację ceny zgodnie z poniższymi wymogami:
  - 1) cena ma charakter ryczałtowy, tzn. obejmuje całość wynagrodzenia Wykonawcy i nie ulega zmianom przez cały czas trwania umowy, z wyjątkiem sytuacji opisanej w części zapytania ofertowego,
  - 2) należy wskazać cenę netto i brutto zamówienia, jak również cenę netto i brutto poszczególnych pozycji wymienionych w zakresie termomodernizacji oraz urządzeń chłodniczych w formularzu ofertowym.

## **XII. Sposób i termin składania ofert**

1. Oferty należy składać do **05.05.2026 roku, godzina 14:00**.
2. Oferty należy składać wyłącznie w formie elektronicznej za pośrednictwem serwisu Baza Konkurencyjności (<https://bazakonkurencyjnosci.funduszeuropejskie.gov.pl/>), w odpowiedzi na ogłoszenie Zamawiającego, w postaci skanów dokumentów podpisanych przez Oferenta lub dokumentów podpisanych przez Oferenta podpisem elektronicznym.

## **XIII. Sposób porozumiewania się z Oferentami**

1. W przypadku wątpliwości co do treści zapytania ofertowego Oferenci mogą zwrócić się do Zamawiającego o wyjaśnienie wątpliwych kwestii, jak również doprecyzowanie użytych sformułowań. Pytania/wnioski o wyjaśnienia można przesyłać wyłącznie za pośrednictwem Bazy Konkurencyjności.
2. Pytania/wnioski o wyjaśnienia należy przysyłać nie później niż 1 dzień roboczy przed upływem terminu składania ofert. Pytania/wnioski o wyjaśnienia przesłane po wyznaczonym terminie mogą być pozostawione bez odpowiedzi.
3. Zamawiający udziela odpowiedzi/wyjaśnień wyłącznie w ten sposób, że otrzymane od Oferentów pytania wraz z odpowiedziami/wyjaśnieniami publikuje na stronie zapytania ofertowego w serwisie Baza Konkurencyjności. Zamawiający nie udziela odpowiedzi/wyjaśnień drogą telefoniczną czy mailową.
4. Zamawiający ma prawo wezwać Oferenta do uzupełnienia brakujących lub nieprawidłowo złożonych oświadczeń lub do wyjaśnień, wyznaczając termin na uzupełnienie/wyjaśnienia nie





krótszy niż 2 dni robocze, licząc od dnia następnego po dniu wysłania wezwania. Wezwania są przesyłane drogą mailową na adres wskazany w formularzu ofertowym. Oferent ma obowiązek zapewnić prawidłowo działającą skrzynkę poczty elektronicznej na potrzeby kontaktu z Zamawiającym.

5. Brak uzupełnienia oświadczeń/wyjaśnień lub innych dokumentów w wyznaczonym terminie spowoduje odrzucenie oferty. Zamawiający ma prawo odstąpić od wzywania Oferentów do uzupełnień w każdym przypadku; w szczególności Zamawiający nie wzywa Oferentów do uzupełnień, jeżeli oferty z innych przyczyn podlegają odrzuceniu.

#### **XIV. Warunki istotnych zmiany postanowień umowy z Wykonawcą**

Zamawiający zastrzega sobie możliwość dokonania istotnych zmian postanowień umowy zawartej z Wykonawcą w stosunku do treści oferty, na podstawie której dokonano wyboru Wykonawcy, w następującym zakresie i sytuacjach:

1. zmiany wynikające ze zmiany przepisów prawa Unii Europejskiej lub prawa krajowego w zakresie mającym wpływ na realizację umowy (w szczególności zmiany stawek podatku VAT lub akcyzy);
2. zmiana parametrów technicznych przedmiotu zamówienia, wynikających m.in. z aktualizacji rozwiązań z uwagi na postęp technologiczny, bez wpływu na cenę ofertową – o ile zmiana będzie na korzyść Zamawiającego;
3. przedłużenie terminu realizacji umowy z przyczyn niezależnych od Wykonawcy;
4. przedłużenie terminu realizacji umowy na skutek działania siły wyższej wraz ze wszystkimi konsekwencjami występującymi w związku z przedłużeniem tego terminu;
5. zmiany parametrów przedmiotu umowy, nie prowadzące do zmiany charakteru umowy – zmiany technologiczne, w szczególności: konieczność realizacji umowy przy zastosowaniu innych rozwiązań technicznych/technologicznych, materiałowych niż wskazane w zapytaniu ofertowym albo ofercie, w sytuacji, gdy zastosowanie przewidzianych rozwiązań groziłoby niewykonaniem lub wadliwym wykonaniem umowy;
6. zmiana sposobu realizacji zamówienia z przyczyn niezależnych od Wykonawcy, w tym wynikających z decyzji instytucji finansującej realizację projektu, w ramach którego udzielane jest zamówienie, zobowiązującej Zamawiającego do wprowadzenia zmian w projekcie skutkujących koniecznością zmian w umowie z Wykonawcą;
7. zmiana warunków płatności na rzecz Wykonawcy;
8. zmiany opisane w sekcji 3.2.4 pkt 4 Wytycznych dotyczących kwalifikowalności wydatków na lata 2021-2027.

## XV. Pozostałe informacje

1. W przypadku rozbieżności pomiędzy treścią niniejszego dokumentu a treścią widniejącą w poszczególnych rubrykach Bazy Konkurencyjności pierwszeństwo ma treść niniejszego dokumentu (a jeżeli ulegał aktualizacji – najnowszej jego wersji). W przypadku rozbieżności pomiędzy treścią niniejszego dokumentu a treścią innych dokumentów wchodzących w skład zapytania ofertowego pierwszeństwo ma treść niniejszego dokumentu (a jeżeli ulegał aktualizacji – najnowszej jego wersji).
2. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zmiany lub uzupełnienia treści zapytania ofertowego przed upływem terminu składania ofert. Informacja o wprowadzeniu zmiany lub uzupełnieniu treści zapytania ofertowego zostanie opublikowana w miejscu publikacji zapytania. Ilekroć w treści ogłoszenia w Bazy Konkurencyjności znajduje się odwołanie do dokumentu zamieszczonego w sekcji „Załączniki”, a dokument ten podlegał modyfikacjom, należy rozumieć, że odwołanie dotyczy każdorazowo zmodyfikowanej (najnowszej) wersji dokumentu.
3. Jeżeli wprowadzone zmiany lub uzupełnienia treści zapytania ofertowego będą wymagały zmiany treści ofert, Zamawiający przedłuży termin składania ofert o czas potrzebny na dokonanie zmian w ofertach.
4. Aktualna treść zapytania ofertowego to treść zapytania wraz z ewentualnymi zmianami, uzupełnieniami oraz odpowiedziami/wyjaśnieniami udzielonymi na pytania Oferentów. Oferenci są zobowiązani do aktywnego śledzenia ewentualnych zmian, uzupełnień lub wyjaśnień publikowanych przez Zamawiającego.
5. Oferent ponosi wszelkie koszty związane z przygotowaniem i złożeniem oferty.
6. Oferent składający ofertę pozostaje nią związany przez okres 30 dni, licząc od dnia, w którym upływa termin składania ofert.
7. Zamawiający dopuszcza oferty częściowe, Zamawiający nie dopuszcza ofert wariantowych.
8. Jeżeli 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 zażąda od Oferenta złożenia w wyznaczonym terminie wyjaśnień, w tym złożenia dowodów w zakresie wyliczenia ceny lub kosztu. Zamawiający oceni te wyjaśnienia w konsultacji z Oferentem i może odrzucić tę ofertę w przypadku, gdy złożone wyjaśnienia wraz z dowodami nie uzasadniają podanej ceny lub kosztu w tej ofercie.
9. Wybór oferty najkorzystniejszej nie oznacza zaciągnięcia przez Zamawiającego zobowiązania do zawarcia umowy z Wykonawcą.
10. Wybrany Oferent zostanie poinformowany o miejscu i terminie podpisania umowy telefonicznie lub mailowo.
11. W przypadku nieprzystąpienia do zawarcia umowy przez Oferenta, który złożył najkorzystniejszą Ofertę, Zamawiający ma prawo do zawarcia umowy z Oferentem, którego oferta uzyskała kolejną najwyższą liczbę punktów, bez przeprowadzania ponownego postępowania ofertowego.
12. Zamawiający zastrzega sobie prawo do odstąpienia od zawarcia umowy z Wykonawcą w przypadku, gdy poweźmie informację, że instytucja udzielająca finansowania odstąpiła od

zawarcia z Zamawiającym umowy finansowania projektu, w ramach którego udzielane jest zamówienie.

13. Zamawiający ma prawo poprawić w ofercie oczywiste omyłki pisarskie i rachunkowe.
14. Jeżeli Oferent przedstawia w ofercie informacje stanowiące tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu ustawy z dnia 16 kwietnia 1993 r. o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji, winien jednoznacznie wskazać, które sekcje oferty stanowią tajemnicę przedsiębiorstwa i nie mogą być ujawniane podmiotom trzecim.
15. Zamawiający zastrzega sobie prawo do żądania od Oferentów przedstawienia dokumentów potwierdzających prawdziwość złożonych oświadczeń i informacji zawartych w dokumentacji ofertowej.
16. Zamawiający zastrzega sobie prawo do udzielenia Wykonawcy zamówienia uzupełniającego (zgodnego z opisem przedmiotu zamówienia podstawowego) w wysokości nie przekraczającej 50% wartości zamówienia podstawowego określonej w umowie zawartej z Wykonawcą.
17. Zamawiający zastrzega, że:
  - 1) ma prawo nie dokonać wyboru żadnej ze złożonych ofert;
  - 2) ma prawo unieważnić postępowanie ofertowe w dowolnym terminie bez podania przyczyny lub uprzedniego poinformowania Oferentów;
  - 3) ma prawo zmienić lub uzupełnić dokumenty wchodzące w skład zapytania ofertowego, które staną się jego integralną częścią;
  - 4) może przedłużyć termin składania ofert,przy czym z powyższych tytułów nie przysługują Oferentowi w stosunku do Zamawiającego żadne roszczenia.

#### **XVI. Przetwarzanie danych osobowych**

Zgodnie z treścią art. 13 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), (dalej zwane „RODO”), działając w imieniu TORIMPEX TRADE SP. Z O.O. z siedzibą w Toruniu, 87-100 Toruń, ul. Żółkiewskiego 5 wpisana do rejestru przedsiębiorców Krajowego Rejestru Sądowego pod nr: 0000061593, informuję, że:

1. administratorem Pani/Pana danych osobowych jest TORIMPEX TRADE SP. Z O.O. z siedzibą w Toruniu, 87-100 Toruń, ul. Żółkiewskiego 5 wpisana do rejestru przedsiębiorców Krajowego Rejestru Sądowego pod nr: 0000061593

a ponadto, że:

2. dane osobowe przetwarzane są w celu zawarcia/wykonywania umowy oraz umożliwienia i utrzymywania kontaktu z Wykonawcą, z którym TORIMPEX TRADE SP. Z O.O. zamierza zawrzeć umowę;
3. podstawą przetwarzania danych osobowych jest zawarcie/wykonywanie umowy oraz prawnie uzasadniony interes Administratora – umożliwienie i utrzymywanie kontaktu z Wykonawcą (art. 6 ust. 1 lit. b) i f) RODO);
4. przetwarzamy następujące dane osobowe: imię, nazwisko, adres e-mail, nr telefonu, nr IP;
5. dane osobowe przetwarzane są do czasu przedawnienia roszczeń;

6. dane osobowe mogą być lub są udostępniane następującym kategoriom odbiorców: bank, urząd skarbowy, firmom świadczącym na rzecz TORIMPEX TRADE SP. Z O.O. z siedzibą w Toruniu, 87-100 Toruń, ul. Żółkiewskiego 5 usługi oprogramowania informatycznego, prawnego lub podatkowego;
7. informujemy, że Pani/Pan ma prawo do: żądania dostępu do swoich danych osobowych, ich sprostowania, usunięcia lub ograniczenia przetwarzania, wniesienia sprzeciwu wobec przetwarzania, przenoszenia danych;
8. informujemy, że ma Pani/Pan prawo wniesienia skargi do organu nadzorczego;
9. podanie danych osobowych jest dobrowolne, jednak jest niezbędne do zawarcia i wykonywania umowy z Wykonawcą. Jeśli dane osobowe nie zostaną podane, umowa nie może zostać zawarta i wykonywana;
10. dane osobowe przetwarzane są w bezpiecznej infrastrukturze informatycznej na terenie Unii Europejskiej i nie są udostępniane hostingodawcom;
11. dane osobowe zabezpieczone są odpowiednio;
12. kopię przetwarzanych danych osobowych można uzyskać, przekazując takie żądanie na adres e-mail: [michal.bruz@torimpex.pl](mailto:michal.bruz@torimpex.pl).

## **XVII. Załączniki**

Załącznik 1 – Formularz ofertowy;

Załącznik 2 – Doświadczenie, zestawienie wykonanych realizacji/dostaw;

Załącznik nr 3 – Oświadczenie o sytuacji finansowej;

Załącznik nr 4 – Oświadczenie o braku powiązań kapitałowych lub osobowych pomiędzy Wykonawcą a Zamawiającym.