

## ZAPYTANIE OFERTOWE

### „Dostawa, montaż i uruchomienie wyposażenia gastronomicznego bufetu szkolnego”

Data publikacji zapytania ofertowego:

10.06.2026

#### 1. ZAMAWIAJĄCY

Państwowa Szkoła Muzyczna II stopnia im. Władysława Żeleńskiego w Krakowie  
ul. Basztowa 9  
31-143 Kraków  
NIP: 6761174099

#### 2. TRYB UDZIELENIA ZAMÓWIENIA

1. Postępowanie prowadzone jest w trybie zapytania ofertowego dla zamówienia o wartości poniżej progów stosowania ustawy Prawo zamówień publicznych.
2. Postępowanie prowadzone jest z zachowaniem zasad:

uczciwej konkurencji,

równego traktowania wykonawców,

przejrzystości,

proporcjonalności.

3. Zamawiający zapewnia jednakowy dostęp do informacji wszystkim Wykonawcom.

#### 3. PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA

1. Przedmiotem zamówienia jest dostawa, wniesienie, montaż, podłączenie, uruchomienie oraz przekazanie do użytkowania fabrycznie nowego wyposażenia gastronomicznego bufetu szkolnego.
2. Zakres zamówienia obejmuje wyposażenie:

-kuchni,

-zaplecza magazynowego,

-strefy przygotowania i wydawania posiłków,

-sali konsumpcyjnej (bufetu).

3. Przedmiot zamówienia obejmuje również:

- transport,
- wniesienie i ustawienie urządzeń,
- montaż i podłączenie do instalacji przygotowanych przez Zamawiającego,
- uruchomienie urządzeń,
- wykonanie prób działania,
- szkolenie personelu,
- przekazanie dokumentacji technicznej.

4. Zamawiający wymaga dostawy kompletnego i w pełni funkcjonalnego systemu gastronomicznego umożliwiającego prawidłową eksploatację.

## **4. WIZJA LOKALNA**

### **4.1 Wizja lokalna**

1. Zamawiający zaleca odbycie wizji lokalnej przed złożeniem oferty.
2. Wykonawca ponosi odpowiedzialność za prawidłową ocenę warunków realizacji zamówienia.
3. Wizja lokalna odbywa się po wcześniejszym uzgodnieniu terminu z osobą wskazaną przez Zamawiającego:  
**Klementyna Górka, tel. 501 686 102**

### **4.2 Zakres wizji lokalnej**

Wykonawca dokonuje oceny:

- wymiarów pomieszczeń,
- możliwości wniesienia i montażu urządzeń,
- ciągów komunikacyjnych,
- punktów przyłączeniowych.

Wykonawca w ramach wizji lokalnej dokonuje analizy możliwości montażowych urządzeń oraz potwierdza możliwość ich instalacji w warunkach istniejących pomieszczeń, bez konieczności zmian budowlanych wykraczających poza OPZ.

#### **4.3 Dokumentacja Zamawiającego**

Zamawiający udostępnia wymiary pomieszczeń oraz wizualizacje wyłącznie w celach poglądowych. Przedmiotowe materiały zostały opracowane na potrzeby określenia oczekiwanego efektu funkcjonalnego i estetycznego oraz nie stanowią dokumentacji projektowej, wykonawczej ani inwentaryzacji powykonawczej.

Wykonawca jest zobowiązany do dokonania we własnym zakresie szczegółowej wizji lokalnej oraz weryfikacji wszystkich wymiarów, rzędnych, ilości i warunków technicznych niezbędnych do prawidłowej realizacji zamówienia. Wszelkie rozbieżności pomiędzy stanem rzeczywistym a materiałami poglądowymi nie mogą stanowić podstawy do roszczeń wobec Zamawiającego ani do żądania dodatkowego wynagrodzenia.

#### **5. WSPÓŁPRACA Z WYKONAWCĄ ROBÓT BUDOWLANYCH**

1. Wykonawca zobowiązany jest do współpracy z wykonawcą robót budowlanych w zakresie:

-rozmieszczenia urządzeń,

-punktów przyłączeniowych,

-koordynacji montażu.

2. Instalacje elektryczne, wodne i kanalizacyjne zostaną przygotowane przez wykonawcę robót budowlanych.

#### **6. ROZWIĄZANIA RÓWNOWAŻNE**

1. Wskazane w dokumentacji nazwy, modele lub producenci mają charakter referencyjny.
2. Zamawiający dopuszcza oferowanie urządzeń równoważnych.
3. Urządzenia równoważne muszą posiadać parametry nie gorsze niż wskazane referencyjnie.
4. Wykonawca zobowiązany jest wykazać równoważność w sposób jednoznaczny poprzez karty katalogowe lub inne dokumenty.
5. Ocena równoważności nastąpi na etapie badania ofert.

#### **7. WYMAGANIA OGÓLNE DLA SPRZĘTU**

Urządzenia muszą być:

-fabrycznie nowe,

-nieużywane,

-wolne od wad,

-przeznaczone do gastronomii profesjonalnej,

- zgodne z HACCP i SANEPID,
- oznakowane CE,
- dopuszczone do użytkowania w UE.

Urządzenia ze stali nierdzewnej muszą być wykonane ze stali gastronomicznej.

7.1 Przed dostawą i montażem urządzeń Wykonawca zobowiązany jest przedłożyć Zamawiającemu zestawienie oferowanych urządzeń wraz z kartami katalogowymi, wymiarami gabarytowymi oraz podstawowymi parametrami technicznymi.

Zamawiający dokona weryfikacji zgodności przedstawionych urządzeń z wymaganiami określonymi w dokumentacji zamówienia oraz z warunkami lokalowymi obiektu.

W przypadku stwierdzenia niezgodności parametrów technicznych lub braku możliwości prawidłowego wniesienia, montażu albo użytkowania urządzeń w pomieszczeniach objętych zamówieniem, Wykonawca zobowiązany jest do przedstawienia rozwiązań spełniających wymagania Zamawiającego bez prawa do dodatkowego wynagrodzenia.

Weryfikacja dokumentacji przez Zamawiającego nie zwalnia Wykonawcy z odpowiedzialności za prawidłowy dobór urządzeń oraz ich zgodność z wymaganiami określonymi w OPZ.

## 8. ZESTAWIENIE WYPOSAŻENIA

Lp.	Nazwa urządzenia / wyposażenia	Minimalne wymagania techniczne	Ilość
1	Stół ze zlewem dwukomorowym z drzwiami suwanymi	stal nierdzewna, 1000 × 600 × 850 mm	1 szt.
2	Stół przyścienny bez półki	stal nierdzewna, 1000 × 600 × 850 mm	1 szt.
3	Zmywarka gastronomiczna do szkła i naczyń	profesjonalna, do gastronomii, wraz z automatycznym zmiękczaczem wody	1 szt.
4	Automatyczny zmiękczacze wody	przeznaczony do współpracy z urządzeniami gastronomicznymi	1 szt.
5	Kran mieszający łokciowy	gastronomiczny	1 szt.
6	Szafka wisząca z drzwiami suwanymi	stal nierdzewna, 1000 × 300 × 600 mm	1 szt.

Lp.	Nazwa urządzenia / wyposażenia	Minimalne wymagania techniczne	Ilość
7	Zamrażarka skrzyniowa	pojemność minimum 280 l	1 szt.
8	Szafa chłodnicza	stal nierdzewna, pojemność minimum 350 l	2 szt.
9	Szafa mroźnicza	stal nierdzewna, pojemność minimum 350 l	1 szt.
10	Półka wisząca podwójna	stal nierdzewna, 1200 × 300 × 390 mm	2 szt.
11	Frytownica elektryczna	pojemność minimum 8 l	1 szt.
12	Piec konwekcyjno-parowy elektryczny	minimum 6 × GN 1/1, automatyczny system myjący, moc minimum 9 kW, zasilanie 400 V	1 kpl.
13	Automatyczny zmiękcacz wody do pieca	kompatybilny z oferowanym piecem	1 szt.
14	Podstawa pod piec	dostosowana do oferowanego pieca konwekcyjno-parowego	1 szt.
15	Stół przyścienny z dwiema półkami	stal nierdzewna, 400 × 600 × 850 mm	1 szt.
16	Kuchnia elektryczna czteropolowa z piekarnikiem	profesjonalna, gastronomiczna	1 szt.
17	Stół przyścienny z drzwiami suwanymi	stal nierdzewna, 900 × 700 × 850 mm	1 szt.
18	Kuchenka mikrofalowa gastronomiczna	profesjonalna	1 szt.
19	Półka wisząca na konsolach	stal nierdzewna, 700 × 400 × 170 mm	1 szt.
20	Stół ze zlewem dwukomorowym (komora prawa) z drzwiami suwanymi	stal nierdzewna, 1500 × 600 × 850 mm	1 szt.
21	Bateria gastronomiczna z giętką wylewką	profesjonalna	1 szt.

Lp.	Nazwa urządzenia / wyposażenia	Minimalne wymagania techniczne	Ilość
22	Stół przyścienny z blokiem dwóch szuflad	stal nierdzewna, 450 × 600 × 850 mm	1 szt.
23	Stół przyścienny z drzwiami suwanymi	stal nierdzewna, 1300 × 600 × 850 mm	1 szt.
24	Szafka wisząca z drzwiami skrzydłowymi	stal nierdzewna, 1100 × 300 × 600 mm	3 szt.
25	Szatkownica gastronomiczna	wydajność minimum 300 kg/h, minimum 5 tarcz roboczych w komplecie	1 szt.
26	Automatyczny ekspres do kawy	przeznaczony do zastosowań gastronomicznych	1 szt.
27	Witryna chłodnicza ekspozycyjna	pojemność minimum 78 l	1 szt.
28	Szafa magazynowa z drzwiami suwanymi	stal nierdzewna, 1000 × 500 × 1800 mm	2 szt.

## 9. MONTAŻ I URUCHOMIENIE

Wykonawca zobowiązany jest do:

- wniesienia urządzeń,
- ustawienia, montażu i podłączenia,
- uruchomienia,
- wykonania prób działania,
- potwierdzenia sprawności urządzeń.

## 10. ODBIÓR

1. Odbiór nastąpi po:

- zakończeniu montażu,
- uruchomieniu urządzeń,
- wykonaniu prób działania,

-przekazaniu dokumentacji,

-usunięciu usterek.

2. Odbiór zostanie potwierdzony protokołem odbioru.
3. Zamawiający może odmówić odbioru w przypadku wad istotnych lub niezgodności z OPZ.

## **11. SZKOLENIE PERSONELU**

Wykonawca przeprowadzi szkolenie personelu w zakresie:

-obsługi urządzeń,

-konserwacji,

-zasad bezpieczeństwa.

Szkolenie zostanie przeprowadzone w terminie uzgodnionym z Zamawiającym, po odbiorze i przekazaniu do użytkowania przedmiotu zamówienia.

## **12. GWARANCJA I SERWIS**

1. Minimalny okres gwarancji: 24 miesiące.
2. Wykonawca zapewnia:

-serwis na terenie Polski,

-czas reakcji do 48 godzin roboczych,

-dostępność części zamiennych w okresie gwarancji.

## **13. TERMIN REALIZACJI**

1. Rozpoczęcie: 30 czerwca 2026 r.
2. Zakończenie: do 24 sierpnia 2026 r.
3. Za termin wykonania uznaje się podpisanie bezusterkowego protokołu odbioru.

## **14. KRYTERIA OCENY OFERT**

**Kryteria:**

-Cena brutto – 80%

-Okres gwarancji – 20%

**Cena:**

$$C = (C_n / C_o) \times 80$$

**Gwarancja:**

- 24 miesiące – 0 pkt
- 36 miesięcy – 10 pkt
- 48 miesięcy i więcej – 20 pkt

Maksymalnie 100 pkt.

**15. SPOSÓB PRZYGOTOWANIA OFERTY**

Oferta musi zawierać:

- dane Wykonawcy,
- cenę netto i brutto,
- okres gwarancji,
- wykaz urządzeń,
- karty katalogowe (jeśli równoważne),
- dane kontaktowe.

**16. TERMIN I MIEJSCE SKŁADANIA OFERT**

Termin: 19 czerwca 2026 godz. 17.00

Oferty składa się:

- osobiście lub pocztą: Sekretariat Szkoły, ul. Basztowa 9, 31-143 Kraków
- e-mail: sekretariat@zelenski.krakow.pl

Za datę złożenia uznaje się moment wpływu oferty do Zamawiającego.

Zamawiający dopuszcza zadawanie pytań do treści zapytania w terminie umożliwiającym udzielenie odpowiedzi przed upływem terminu składania ofert.

## **17. WYNAGRODZENIE**

Wynagrodzenie ma charakter ryczałtowy i obejmuje wszystkie koszty realizacji zamówienia, w tym:

- dostawę,
- transport,
- montaż,
- uruchomienie,
- szkolenie,
- serwis gwarancyjny.

## **18. ZASTRZEŻENIA ZAMAWIAJĄCEGO**

Zamawiający zastrzega sobie prawo do:

- unieważnienia postępowania w przypadku braku środków lub braku ofert spełniających wymagania,
- wezwania Wykonawców do wyjaśnień treści ofert,
- poprawienia oczywistych omyłek pisarskich i rachunkowych,
- żądania dokumentów potwierdzających spełnienie warunków,
- ograniczenia zakresu zamówienia w przypadku obiektywnej zmiany potrzeb lub środków finansowych.

## **19. ZAŁĄCZNIKI**

1. Opis przedmiotu zamówienia
2. Zestawienie wyposażenia
3. Protokół wizji lokalnej
4. Formularz ofertowy
5. Oświadczenie Wykonawcy o braku podstaw
6. Oświadczenie wykonawcy o spełnieniu warunków
7. Wzór umowy
8. Informacja o przetwarzaniu danych