



GMINA PODDĘBICE

ul. Łódzka 17/21 99-200 Poddębice, tel.: +48 43 87 10 702, www.poddebice.pl

IGKM.7013.3.6.2026

Poddębice, dnia 29.09.2026 roku

ZAPROSZENIE DO ZŁOŻENIA OFERTY CENOWEJ

Gmina Poddębice zaprasza do złożenia oferty cenowej na wykonanie zadania pn. „Wyposażenie zaplecza kuchennego świetlicy wiejskiej w Panaszewie w celu zwiększenia jej funkcjonalności społecznej”.

Niniejsze zadanie jest realizowane w ramach Programu „**Łódzkie dla wsi**” w kategorii „Nowoczesna wieś”, współfinansowanego z budżetu Samorządu Województwa Łódzkiego.

Wartość niniejszego zamówienia nie przekracza kwoty określonej w art. 2 ust.1 pkt 1 ustawy z dnia 11 września 2019 r. - Prawo zamówień publicznych (t.j. Dz. U. z 2026r. poz. 793 ze zm.).

1. Zamawiający

Gmina Poddębice

Siedziba: 99-200 Poddębice, ul. Łódzka 17/21

REGON 730934387

NIP 828-135-51-00

telefon: 0 43 678 25 80

Strona WWW: www.poddebice.pl

E-mail: gmina@poddebice.pl

Adres do e-Doręczeń: AE:PL-40719-46107-UHVWD-28

2. Opis przedmiotu zamówienia

Przedmiotem zamówienia jest dostawa wyposażenia zaplecza kuchennego świetlicy wiejskiej w Panaszewie, Panaszew 24A, 99-200 Poddębice.

Zamówienie obejmuje dostawę następujących urządzeń wyposażenia zaplecza kuchennego: kuchni gazowej pięciopalnikowej z piecem konwekcyjnym, okapów skrzyniowych z filtrami (2 szt.), stołu gastronomicznego z dwukomorowym zlewem, ociekarek do naczyń (3 szt.), ekspresu ciśnieniowego do kawy.

Zamówienie zostało podzielone na 5 części, ofertę można złożyć na jedną część, na kilka części lub na wszystkie części.

CZĘŚĆ I – DOSTAWA KUCHNI GAZOWEJ 5-PALNIKOWEJ Z ELEKTRYCZNYM PIECEM KONWEKCYJNYM

Wymagane minimalne parametry i funkcje przedmiotu zamówienia zostały wskazane poniżej – w tabeli „Specyfikacja techniczno-funkcjonalna cz. I”

SPECYFIKACJA TECHNICZNO-FUNKCJONALNA Cz. I	
Dostawa kuchni gazowej 5-palnikowej z elektrycznym piecem konwekcyjnym – 1 szt.	
<u>Minimalne</u> wymagane parametry wymagane przez Zamawiającego (tzn. że Oferent może zaoferować parametry korzystniejsze niż minimalne, ale nie może zaoferować parametrów mniej korzystnych niż minimalne)	
Wymiary (szerokość/głębokość/wysokość)	900 × 650 × 900 mm, z dopuszczalną tolerancją ±50 mm dla każdego wymiaru
Materiał wykonania	obudowa oraz komora piekarnika wykonane ze stali nierdzewnej
Moc gazowa palników górnych	palniki o zróżnicowanej mocy, w tym co najmniej jeden palnik o mocy minimum 3,5 kW oraz jeden palnik pomocniczy o mocy nie większej niż 2 kW; łącznie moc palników górnych minimum 14 kW
Moc elektryczna pieca konwekcyjnego	minimum 2,5 kW; Wykonawca zobowiązany jest podać również całkowitą moc przyłączeniową

	elektryczną urządzenia
Napięcie zasilania pieca	230V, zasilanie jednofazowe
Rodzaj zasilania gazem	gaz płynny propan-butan z butli; urządzenie musi zostać dostarczone z odpowiednimi dyszami i regulacją zgodną z dokumentacją producenta
Pojemność i specyfika piecyka	elektryczny piekarnik konwekcyjny z wymuszonym obiegiem gorącego powietrza, przystosowany do blach i rusztów GN 1/1 (530 × 325 mm), wyposażony w minimum cztery poziomy przewodnic; w zestawie minimum dwa ruszty GN 1/1
Specyfika palników i rusztów	
pięć palników gazowych, każdy z niezależną regulacją mocy za pomocą pokrętła	
zabezpieczenie przeciwwypływowe gazu na każdym palniku, odcinające dopływ gazu po zgaśnięciu płomienia	
wbudowany zapłon iskrowy palników	
zdejmowane ruszty żeliwne zapewniające stabilne ustawienie naczyń i możliwość czyszczenia powierzchni pod palnikami	
Funkcje i cechy piecyka	
regulacja temperatury pieczenia za pomocą pokrętła, z możliwością ustawienia temperatury do co najmniej 250°C	
możliwość pracy piekarnika bez ustawiania czasu pieczenia	
oświetlenie wnętrza piekarnika oraz sygnalizacja pracy termostatu	
funkcja grilla z górnym elementem grzejnym	
Produkt musi być fabrycznie nowy, kompletny, z instrukcją obsługi w języku polskim oraz 24-miesięczną gwarancją	

Wykonawca przystępujący do tej części zamówienia **wypełnia i składa Formularz ofertowy stanowiący Zał. nr 1.1** do niniejszego zaproszenia.

CZĘŚĆ II – DOSTAWA OKAPÓW SKRZYNIOWYCH Z FILTRAMI – 2 SZT.

Wymagane minimalne parametry i funkcje przedmiotu zamówienia zostały wskazane poniżej – w tabeli „Specyfikacja techniczno-funkcjonalna cz. II”

SPECYFIKACJA TECHNICZNO-FUNKCJONALNA Cz. II Dostawa okapów skrzyniowych z filtrami – 2 szt.	
<u>Minimalne</u> wymagane parametry wymagane przez Zamawiającego dla każdego okapu (tzn. że Oferent może zaoferować parametry korzystniejsze niż minimalne, ale nie może zaoferować parametrów mniej korzystnych niż minimalne)	
Wymiary (szerokość/głębokość/wysokość)	1000 × 900 x 450 mm
Materiał wykonania	stal nierdzewna AISI 304 lub równoważna pod względem odporności na korozję i przydatności do użytkowania w kuchni gastronomicznej
Typ konstrukcji	skrzyniowe, przyściennie
Rodzaj i liczba filtrów	minimum dwa wyjmowane filtry labiryntowe przeciw tłuszczowe ze stali nierdzewnej na każdy okap; filtry wielokrotnego użytku, przystosowane do mycia w zmywarce gastronomicznej
Oświetlenie	zintegrowane oświetlenie LED przestrzeni roboczej pod każdym okapem; zasilanie oświetlenia: 230 V, 50 Hz
Funkcje i cechy okapów	
spawana konstrukcja korpusu	
szczelna rynna zbierająca tłuszcz i skropliny, wyposażona w zawór spustowy	
matowe wykończenie powierzchni zewnętrznych	
konstrukcja umożliwiająca wyjmowanie filtrów oraz dostęp do powierzchni wymagających regularnego czyszczenia	
Produkt musi być fabrycznie nowy, kompletny, dostarczony ze zmontowanymi korpusami, kompletem filtrów i oświetleniem, z instrukcją obsługi i montażu w języku polskim oraz 24-miesięczną gwarancją	

Uwaga – Zakres dostawy nie obejmuje wentylatora wyciągowego ani kanałów wentylacyjnych.

Wykonawca przystępujący do tej części zamówienia **wypełnia i składa Formularz**

ofertowy stanowiący Zał. nr 1.2 do niniejszego zaproszenia.

CZĘŚĆ III – DOSTAWA STOŁU GASTRONOMICZNEGO Z DWUKOMOROWYM ZLEWEM

Wymagane minimalne parametry i funkcje przedmiotu zamówienia zostały wskazane poniżej – w tabeli „Specyfikacja techniczno-funkcjonalna cz. III”

SPECYFIKACJA TECHNICZNO-FUNKCJONALNA Cz. III Dostawa stołu gastronomicznego z dwukomorowym zlewem – 1 szt.	
<u>Minimalne</u> wymagane parametry wymagane przez Zamawiającego (tzn. że Oferent może zaoferować parametry korzystniejsze niż minimalne, ale nie może zaoferować parametrów mniej korzystnych niż minimalne)	
Wymiary stołu (szerokość/głębokość/wysokość)	1400 × 600 x 950 (wys. z rantem) mm
Wymiary każdej komory (2 szt.)	500 x 400 mm, głębokość 250 mm
Położenie komór	komory umieszczone po prawej stronie blatu (patrząc od strony użytkownika); ociekacz – po lewej stronie blatu
Materiał wykonania	stal nierdzewna przeznaczona do wyposażenia kuchni gastronomicznych, odporna na korozję i łatwa do utrzymania w czystości
Typ konstrukcji	stabilna konstrukcja; dopuszczalna skręcana lub spawana
Rant przyścienny tylny	wysokość min. 100 mm
Funkcje i cechy stołu	
regulacja nóżek – zakres minimum 50 mm, umożliwiający wypoziomowanie stołu	
zintegrowany ociekacz	
dolna półka ze stali nierdzewnej	
brak otworu pod baterię	
zaokrąglone narożniki wewnętrzne komór ułatwiające mycie	
średnica odpływu – według rozwiązania producenta	
Produkt musi być fabrycznie nowy, kompletny, z instrukcją obsługi/montażu w języku polskim oraz 24-miesięczną gwarancją	

Wykonawca przystępujący do tej części zamówienia **wypełnia i składa Formularz ofertowy stanowiący Zał. nr 1.3** do niniejszego zaproszenia.

CZĘŚĆ IV – DOSTAWA OCIEKAREK DO NACZYŃ – 3 SZT.

Wymagane minimalne parametry i funkcje przedmiotu zamówienia zostały wskazane poniżej – w tabeli „Specyfikacja techniczno-funkcjonalna cz. IV”

SPECYFIKACJA TECHNICZNO-FUNKCJONALNA Cz. IV Dostawa ociekarek do naczyń – 3 szt.	
<u>Minimalne</u> wymagane parametry wymagane przez Zamawiającego <u>dla każdej ociekarki</u> (tzn. że Oferent może zaoferować parametry korzystniejsze niż minimalne, ale nie może zaoferować parametrów mniej korzystnych niż minimalne)	
Wymiary	• szerokość - 450 mm • głębokość - 250 mm • wysokość - 340 mm
Typ konstrukcji	wolnostojąca, dwupoziomowa
Wyposażenie	tacka ociekowa
Materiał wykonania	stal nierdzewna
Produkt musi być fabrycznie nowy, kompletny	

Wykonawca przystępujący do tej części zamówienia **wypełnia i składa Formularz ofertowy stanowiący Zał. nr 1.4** do niniejszego zaproszenia.

CZĘŚĆ V – DOSTAWA EKSPRESU CIŚNIENIOWEGO DO KAWY

Wymagane minimalne parametry i funkcje przedmiotu zamówienia zostały wskazane poniżej – w tabeli „Specyfikacja techniczno-funkcjonalna cz. V”

SPECYFIKACJA TECHNICZNO-FUNKCJONALNA Cz. V Dostawa ekspresu ciśnieniowego do kawy – 1 szt.	
<u>Minimalne</u> wymagane parametry wymagane przez Zamawiającego (tzn. że Oferent może zaoferować parametry korzystniejsze niż minimalne, ale nie może zaoferować parametrów mniej korzystnych niż minimalne)	
Typ	automatyczny, z wbudowanym młynkiem
Ciśnienie pompy (bar)	minimum 15 bar
Moc (W)	minimum 1500 W

Pojemność zbiornika na wodę	minimum 1,8 l
Pojemność zbiornika na kawę	minimum 300 g
Liczba i rodzaje napojów	minimum 14 programów napojów, obejmujących m.in. espresso, kawę czarną, americano, cappuccino, latte macchiato, caffè latte, spienione mleko i gorącą wodę
System mleczny	automatyczne pobieranie i spienianie mleka, z zewnętrznym pojemnikiem na mleko w zestawie; przygotowanie kaw mlecznych bez ręcznego spieniania
Funkcje i cechy ekspresu	
przygotowanie dwóch kaw jednocześnie, również mlecznych	
obsługa kawy ziarnistej i mielonej	
młynek ceramiczny z regulacją stopnia zmielenia	
regulacja intensywności i temperatury kawy oraz ilości kawy i mleka	
zaokrąglone narożniki wewnętrzne komór ułatwiające mycie	
zapisywanie ustawień w minimum czterech profilach użytkowników	
kolorowy wyświetlacz z dotykowym sterowaniem	
automatyczne czyszczenie obiegu mleka i sygnalizacja konieczności odkamieniania	
automatyczne wyłączanie	
Produkt musi być fabrycznie nowy, z instrukcją obsługi w języku polskim oraz 24-miesięczną gwarancją	

Wykonawca przystępujący do tej części zamówienia **wypełnia i składa Formularz ofertowy stanowiący Zał. nr 1.5** do niniejszego zaproszenia.

3. Rodzaje i opis kryteriów, którymi Zamawiający będzie się kierował przy wyborze oferty, wraz z podaniem znaczenia tych kryteriów i sposobu oceny ofert oraz opis sposobu obliczenia ceny – dotyczy wszystkich części zamówienia

Kryteria oceny ofert:

Przy wyborze oferty Zamawiający będzie się kierował następującym kryterium:

- Cena – 100%

Do realizacji zamówienia zostanie wybrany Wykonawca, który przedstawi najkorzystniejszą cenowo ofertę dla danej części zamówienia, to znaczy zaoferuje najniższą cenę.

Sposób obliczenia ceny:

- a) Wykonawca podaje cenę brutto za realizację przedmiotu zamówienia zgodnie ze wzorem formularza ofertowego.
- b) Cena podana w ofercie powinna obejmować wszystkie koszty i składniki związane terminowym i prawidłowym wykonaniem przedmiotu zamówienia (w tym koszt dostawy), zysk Wykonawcy oraz wszystkie wymagane przepisami podatki i opłaty, w tym podatek VAT – jeżeli występuje.
- c) Cena podana na formularzu ofertowym jest ceną ostateczną, niepodlegającą negocjacji i obejmującą wszelkie należności Wykonawcy wobec Zamawiającego związane z realizacją przedmiotu zamówienia.
- d) Cena oferty uwzględnia wszystkie zobowiązania, musi być podana w złotych polskich (PLN) cyfrowo i słownie (z zaokrągleniem do dwóch miejsc po przecinku) wraz z wyodrębnionym należnym podatkiem VAT – jeżeli występuje.
- e) Wyliczona cena oferty brutto będzie służyć do porównania złożonych ofert i do rozliczenia w trakcie realizacji zamówienia.

4. Termin i miejsce realizacji zamówienia

Termin realizacji zamówienia –

- dla części I „Dostawa kuchni gazowej 5-palnikowej z elektrycznym piecem konwekcyjnym” – do dnia **30 października 2026 roku**;
- dla części II „Dostawa okapów skrzyniowych z filtrami – 2 szt.” – do dnia **30 października 2026 roku**;
- dla części III „Dostawa stołu gastronomicznego z dwukomorowym zlewem” – do dnia **30 października 2026 roku**;
- dla części IV „Dostawa ociekarek do naczyń – 3 szt.” – do dnia **9 października 2026 roku**;
- dla części V „Dostawa ekspresu ciśnieniowego do kawy” – do dnia **9 października 2026 roku**.

Miejsce realizacji zamówienia dla wszystkich części zamówienia – adres dostawy:
Panaszew 24A, 99-200 Poddębice.

5. Termin, miejsce i sposób składania ofert – dotyczy wszystkich części zamówienia

Termin składania ofert – do dnia **5 października 2026 roku do godziny 12.00.**

Ofertę należy złożyć:

- w formie pisemnej – w siedzibie Zamawiającego, tj. w Urzędzie Miejskim w Poddębicach, ul. Łódzka 17/21, pok. nr 8 - parter (biuro podawcze), w zamkniętej kopercie z dopiskiem „Oferta na realizację Projektu: Wyposażenie zaplecza kuchennego świetlicy wiejskiej w Panaszewie w celu zwiększenia jej funkcjonalności społecznej”, **bądź**
- w formie elektronicznej – na adres poczty elektronicznej: m.przybylska@poddebice.pl, w formie skanu wypełnionych i podpisanych dokumentów, bądź w formie dokumentów podpisanych podpisem elektronicznym; w tytule wiadomości należy podać następujący zapis: „Oferta na realizację Projektu: Wyposażenie zaplecza kuchennego świetlicy wiejskiej w Panaszewie w celu zwiększenia jej funkcjonalności społecznej”.

Oferta złożona w formie pisemnej otrzymana przez Zamawiającego po terminie podanym powyżej zostanie zwrócona Wykonawcy nieotwarta.

Wykonawca może złożyć tylko jedną ofertę. Oferta może być złożona na jedną część zamówienia, na kilka części zamówienia lub na wszystkie części zamówienia.

Wykonawca może wprowadzić zmiany lub wycofać złożoną przez siebie ofertę przed terminem upływu jej składania.

Zamawiający zastrzega, iż nie będzie wzywał do uzupełnienia i wyjaśnienia ofert.

Ofertę należy przygotować zgodnie z formularzami ofertowymi, stanowiącymi załączniki do niniejszego zaproszenia – stosownie do części zamówienia: Zał. nr 1.1 (dla cz. I zamówienia), Zał. nr 1.2 (dla cz. II zamówienia), Zał. nr 1.3 (dla cz. III zamówienia), Zał. nr 1.4 (dla cz. IV zamówienia), Zał. nr 1.5 (dla cz. VI zamówienia).

Do oferty, tj. Formularza ofertowego należy załączyć **podpisane** następujące dokumenty:

- a) Oświadczenie o prowadzeniu działalności gospodarczej – Zał. nr 2 do niniejszego zapytania ofertowego,
- b) Klauzula RODO – Zał. nr 3 do niniejszego zapytania ofertowego.

W przypadku składania oferty na kilka części zamówienia, powyższe załączniki należy złożyć w 1 egzemplarzu (nie ma potrzeby załączać ich do każdego Formularza ofertowego).

6. Osoby uprawnione do kontaktów z Wykonawcami – dotyczy wszystkich części zamówienia

Osobami wyznaczonymi do kontaktu są:

Magdalena Przybylska – inspektor Referatu Inwestycji, Gospodarki Komunalnej i Mieszkaniowej w Urzędzie Miejskim w Poddębicach, tel. (43) 8710721, w dniach od poniedziałku do piątku w godz. 8⁰⁰ – 16⁰⁰;

Pan Łukasz Gortat - sołtys Sołectwa Panaszew, tel. 534 04 04 03.

7. Istotne warunki zamówienia – dotyczy wszystkich części zamówienia

- a. Oferta nie spełniająca wymagań określonych w zapytaniu ofertowym, tj. obciążona jakimkolwiek błędem, np. niepodpisana, niespełniająca wymaganych warunków/parametrów oraz posiadająca błędy rachunkowe zostanie odrzucona.
- b. Zaoferowane towary muszą być fabrycznie nowe.
- c. W przypadku braku ofert na daną część zamówienia, Zamawiający unieważni postępowanie w zakresie tej części.
- d. Zamawiający zastrzega sobie prawo odstąpienia od realizacji zamówienia bez podania przyczyny.
- e. Informacja o wyborze oferty zostanie zamieszczona na stronie internetowej – w BIP Urzędu Miejskiego w Poddębicach.
- f. Sposób rozliczenia: Wynagrodzenie będzie płatne przelewem na wskazany przez Wykonawcę nr rachunku bankowego w terminie 14 dni od daty dostarczenia faktury.

**Nabywcą będzie: GMINA PODDĘBICE UL. ŁÓDZKA 17/21 NIP 828-13-55-100,
a Odbiorcą faktury będzie: Urząd Miejski w Poddębicach ul. Łódzka 17/21,
99-200 Poddębice.**

Dla prawidłowego doręczenia faktur w KSeF należy adresować fakturę w
następujący sposób:

Nabywca- Podmiot 2 w KSeF:

Gmina Poddębice

ul. Łódzka 17/21

99-200 Poddębice

NIP 8281355100

Odbiorca- Podmiot 3 w KSeF:

Urząd Miejski w Poddębicach

ul. Łódzka 17/21

99-200 Poddębice

NIP 8281001170

Signature Not Verified

 Dokument podpisany przez Piotr Sęczkowski
Data: 2026.09.29 15:19:34 CEST

Załączniki:

- 1) Formularze ofertowe –
 - Zał. nr 1.1 (dla cz. I zamówienia),
 - Zał. nr 1.2 (dla cz. II zamówienia),
 - Zał. nr 1.3 (dla cz. III zamówienia),
 - Zał. nr 1.4 (dla cz. IV zamówienia),
 - Zał. nr 1.5 (dla cz. VI zamówienia);
- 2) Oświadczenie o prowadzeniu działalności gospodarczej – Zał. nr 2,
- 3) Klauzula RODO – Zał. nr 3.