

Białystok, 14 lutego 2025 r.

Dotyczy Projektu pn. „Przedsięwzięcie będzie składało się z wykonania zadania i przeszklenia letniego ogrodu w celu stworzenia włoskiej pizzerii, w miejscowości Białystok przy ulicy Włókienniczej 5. W obszarze przedsięwzięcia dokupione zostaną niezbędne urządzenia, by Pizzeria mogła funkcjonować. Elementem inwestycji będzie również zakup i instalacja systemu fotowoltaicznego”, w ramach Inwestycji A1.2.1 Inwestycje dla przedsiębiorstw w produkty, usługi i kompetencje pracowników oraz kadry związane z dywersyfikacją działalności, współfinansowanego ze środków Krajowego Planu Odbudowy i Zwiększania Odporności w ramach Komponentu A „Odporność i Konkurencyjność Gospodarki”.

SZACOWANIE WARTOŚCI ZAMÓWIENIA¹

W związku z planowaną realizacją Projektu pn. „Przedsięwzięcie będzie składało się z wykonania zadania i przeszklenia letniego ogrodu w celu stworzenia włoskiej pizzerii, w miejscowości Białystok przy ulicy Włókienniczej 5. W obszarze przedsięwzięcia dokupione zostaną niezbędne urządzenia, by Pizzeria mogła funkcjonować. Elementem inwestycji będzie również zakup i instalacja systemu fotowoltaicznego”, w ramach Inwestycji A1.2.1 Inwestycje dla przedsiębiorstw w produkty, usługi i kompetencje pracowników oraz kadry związane z dywersyfikacją działalności, współfinansowanego ze środków Krajowego Planu Odbudowy i Zwiększania Odporności w ramach Komponentu A „Odporność i Konkurencyjność Gospodarki” oraz uwzględniając zapisy Sekcji 3.2.2 Wytycznych dotyczących kwalifikowalności wydatków na lata 2021-2027, „PROBART” Spółka z ograniczoną odpowiedzialnością zwraca się z prośbą o przedstawienie szacowanej wartości zamówienia dotyczącego dostawy urządzeń niezbędnych do uruchomienia pizzerii przy hotelu Villa Tradycja w Białymstoku.

1. Podstawowe informacje o Zamawiającym

Nazwa Zamawiającego	„PROBART” Spółka z ograniczoną odpowiedzialnością
Adres siedziby Zamawiającego	ul. Włókiennicza 5, 15-464 Białystok
Dane rejestrowe Zamawiającego	NIP: 9661539806, REGON: 051979731
Dane kontaktowe Zamawiającego	Bartosz Sochoń, tel.: 660 460 213 adres poczty elektronicznej: sochon.bartek@gmail.com

2. Opis przedmiotu zamówienia

- Przedmiotem zamówienia jest dostawa urządzeń niezbędnych do uruchomienia włoskiej pizzerii przy hotelu Villa Tradycja w Białymstoku.
- Nazwa i kod dotyczący przedmiotu zamówienia określone we Wspólnym Słowniku Zamówień (CPV):
 - 39221000-7 Sprzęt kuchenny
 - 39710000-2 Elektryczny sprzęt gospodarstwa domowego
 - 39315000-3 Urządzenia restauracyjne
 - 39312000-2 Urządzenia do przygotowania żywności
- Szczegółowy zakres przedmiotu zamówienia:

Piec przelotowy do pizzy – 1 szt.	- wymiary komory pieca: 595x415x(H)85mm +- 5 cm, - dwie komory, - moc pojedynczej komory: 6,6 kW +- 0,4 kW, - zasilanie: 400V
Schładzarka szokowa – 1 szt.	- regulowane nóżki ze stali nierdzewnej, - pojemność komory: 15x GN 1/1 lub 15x blach 600x400mm, - wymiary wew. komory: 615x415x(H)1124, +- 5cm, - 15 par przewodnic z odstępem co 70 mm, - wydajność przy schładzaniu do +3 st. C: 45 kg,

¹ Zgodnie z Sekcją 3.2.2 Wytycznych dotyczących kwalifikowalności wydatków na lata 2021-2027

	<ul style="list-style-type: none"> - wydajność przy zamrażaniu do -18 st. C: 35 kg, - zasilanie: 400V, - waga: 125 kg +- 5kg
Chłdnia do produktów żywnościowych – 1 szt.	<ul style="list-style-type: none"> - agregat: zasilanie 230 V, wymiary zewnętrzne 750x815x695 +-5 cm, czynnik chłodniczy: R290, parownik wykonany z rur miedzianych i aluminiowych lameli, - chłdnia: grubość ścianki 100 mm, drzwi szerokość 700 mm, pokrycie ścian paneli wykonane z atoksycznej blachy metalowej, wewnętrzna klamka bezpieczeństwa, - panele podłogi pokryte antypoślizgową stalą nierdzewną AISI 304, - konstrukcja zadaszzenia ze stali
Miesiarka do ciasta – 1 szt.	<ul style="list-style-type: none"> - dwubiegowa z wyjmowaną dzieżą, - waga: 118 kg +-5 kg, - szerokość: 439 mm, - wysokość: 777 mm +- 5 cm - wymiary dzieży śr. 400x(H)257 mm, +- 5 cm, - ilość biegów: 2 - moc: 1400 W, - napięcie: 400 V - pojemność: 25 kg
Dzielarko zaokrąglarka do ciasta przy wyrobie pizzy – 1 szt.	<ul style="list-style-type: none"> - wymiary: 663x660x1420 +- 5 cm - gramatura ciasta min. 160-270 - wydajność min. 1750 kulek na godzinę, - napięcie: 400 V, - moc: 1,3kW +- 0,1 kW, - waga: 227 kg +- 5 kg, - mechanizm hydrauliczny z dwoma cylindrami, - czas otwierania komory oraz kształtowania ciasta możliwy do ustawienia z panelu sterującego, - uruchomienie za pomocą dźwigni
Prasa do ciasta – 1 szt.	<ul style="list-style-type: none"> - waga: 109 kg +- 5kg, - szerokość: 579 mm +- 5 cm, - wysokość: 775 mm +- 5 cm, - maks. średnica ciasta 400 mm, - dopuszczalna gramatura ciasta: 100-700 g, - moc: 590 W +- 50W, - napięcie: 230 V, - długość: 740 mm - wymiary: 590x700x(H)770 +- 5cm, - regulowana grubość ciasta, 15 ustawień, - manualne opuszczanie górnej płyty prasującej
Krajalnica włoska ręczna rustykalna – 1 szt.	<ul style="list-style-type: none"> - wymiary: 690x590x790 mm +- 5 cm, - obudowa wykonana z aluminium, - możliwość użytkowania e pomieszczeniach bez podłączenia do prądu, - regulacja: min. 0-2,4 mm, - produkcja Włochy

4. Adres inwestycji: ul. Włókiennicza 5, 15-464 Białystok.
5. Koszty transportu i ubezpieczenia od wszelkiego ryzyka w trakcie realizacji zamówienia obciążają Wykonawcę.
6. Cena powinna być wyrażona w PLN oraz zawierać wszelkie koszty związane z prawidłowym wykonaniem przedmiotu zamówienia.
7. Minimalny okres gwarancji liczony od dnia podpisania ostatniego, obustronnego, bezusterkowego protokołu odbioru końcowego nie może być krótszy niż zapewniony przez Producenta.

3. Termin wykonania zamówienia

1. Termin realizacji przedmiotu zamówienia od 10.03.2025 r. (planowany termin podpisania umowy z wykonawcą) do dnia 30.04.2025 r. (podpisanie obustronnego końcowego protokołu odbioru).

4. Miejsce i termin składania wycen

1. Ofertę cenową należy złożyć na formularzu stanowiącym Załącznik nr 1 do niniejszego *Szacowania wartości zamówienia* w nieprzekraczalnym terminie do dnia 21 lutego 2025 r. do godziny 16:00.
2. W przypadku braku możliwości wypełnienia formularza cenowego należy przesłać wiadomość zwrotną z podaniem wymaganych informacji cenowych na adres poczty elektronicznej wskazany poniżej.
3. Oferta powinna być przesłana na adres poczty elektronicznej: luiza.jaroch@groah.pl.
4. Dodatkowe informacje: nr tel.: 538 397 485 lub e-mail: luiza.jaroch@groah.pl.

5. Informacje dodatkowe

1. "PROBART" Spółka z ograniczoną odpowiedzialnością serdecznie zachęca do składania wycen oraz wzięcia udziału we właściwej procedurze wyboru wykonawcy. Planowany termin wszczęcia procedury to 24 lutego 2025 r. (tryb wyboru Wykonawcy będzie uzależniony od szacowanej wartości zamówienia określonej w drodze niniejszego szacowania).

6. Ochrona danych osobowych

1. Zgodnie z art. 13 ust. 1 i 2 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z dnia 27 kwietnia 2016 r. w sprawie ochrony osób fizycznych w związku z przetwarzaniem danych osobowych i w sprawie swobodnego przepływu takich danych oraz uchylenia dyrektywy 95/46/WE (ogólne rozporządzenie o ochronie danych) (Dz. Urz. UE L 119 z 04.05.2016, str. 1), dalej „RODO”, Zamawiający informuje, że:
 - a. administratorem Państwa danych osobowych jest "PROBART" Spółka z ograniczoną odpowiedzialnością (zwanym dalej jako: Administrator), z którym można się kontaktować:
 - pisemnie kierując korespondencją na adres: ul. Włókiennicza 5, 15-464 Białystok,
 - telefonicznie pod numerem: 660 460 213,
 - e-mailowo pod adresem: sochon.bartek@gmail.com,
 - b. Państwa dane osobowe będą przetwarzane na podstawie art. 6 ust. 1 lit. c RODO w celu:
 - związanym z postępowaniem o udzielenie niniejszego zamówienia prowadzonego w trybie zasady konkurencyjności;
 - wykonania umowy zawartej pomiędzy Beneficjentem, a Towarzystwem Inwestycji Społeczno-Ekonomicznych Spółką Akcyjną, w ramach której udzielane jest zamówienie;
 - wykonania umowy zawartej przez Państwa z Administratorem oraz do podjęcia działań na Państwa żądanie przed zawarciem umowy;
 - celów reklamacyjnych czy też innych działań związanych z postępowaniem o udzielenie zamówienia;
 - c. odbiorcami Państwa danych osobowych będą osoby lub podmioty, którym udostępniona zostanie dokumentacja postępowania na mocy Wytycznych w zakresie kwalifikowalności wydatków na lata 2021-2027;
 - d. Państwa dane osobowe będą przechowywane przez okres niezbędny do realizacji celów przetwarzania oraz realizacji umowy zawartej z Towarzystwem Inwestycji Społeczno-Ekonomicznych Spółką Akcyjną;
 - e. obowiązek podania Państwa danych osobowych związany jest z udziałem w postępowaniu o udzielenie zamówienia w trybie zapytania ofertowego zgodnie z Wytycznymi w zakresie kwalifikowalności wydatków na lata 2021-2027;

- f. Podanie przez Państwa danych osobowych jest warunkiem zawarcia i realizacji umowy z Administratorem, jak również udziału w działaniach i projekcie realizowanym przez Administratora. Podanie danych nie jest obowiązkowe. Brak podania danych będzie skutkował brakiem możliwości zawarcia oraz realizacji Umowy z Administratorem, jak również udziału w działaniach i projektach realizowanych przez Administratora;
- g. Państwa dane osobowe nie będą przetwarzane w sposób zautomatyzowany, a w szczególności nie będą podlegały profilowaniu;
- h. Przysługuje Państwu prawo do:
- żądania dostępu do treści swoich danych osobowych oraz prawo ich sprostowania;
 - żądania ograniczenia przetwarzania danych;
 - prawo do wniesienia skargi do Prezesa Urzędu Ochrony Danych Osobowych, jeżeli przetwarzanie Państwa danych przez Administratora narusza przepisy RODO.

7. Załączniki

Integralną częścią niniejszego *Szacowania wartości zamówienia* stanowi:

- a. Załącznik nr 1. Formularz cenowy.

**Załącznik 1 do Szacowania wartości zamówienia
z dnia 14 lutego 2025 r.**

Formularz cenowy

Pełna nazwa Oferenta	
Adres siedziby Oferenta	
REGON	
NIP	
Telefon	
E-mail	
Osoba do kontaktu	

W odpowiedzi na Szacowanie wartości zamówienia z dnia 13 lutego 2025 r. przedstawiam ofertę cenową na realizację przedmiotu zamówienia zgodnie z poniższym:

Przedmiot zamówienia	CENA (wartości do dwóch miejsc po przecinku)		
	Wartość netto [PLN]	Podatek VAT [PLN]	Wartość brutto [PLN]
Piec przelotowy do pizzy – 1 szt.			
Schładzarka szokowa – 1 szt.			
Chłodnia do produktów żywnościowych – 1 szt.			
Miesiarka do ciasta – 1 szt.			
Dzielarko zaokrąglarka do ciasta przy wyrobie pizzy – 1 szt.			
Prasa do ciasta – 1 szt.			
Krajalnica włoska ręczna rustykalna – 1 szt.			
RAZEM			

.....
Data, podpis osoby upoważnionej do reprezentacji podmiotu