

Numer zapytania	Z196/638/1/aktualizacja1
Tytuł zapytania	Zapytanie o cenę w przedmiocie wykonania remontu kuchni gastronomicznej w obiekcie CARBO w Dąbkach, ul. Dąbkowicka 8
Kupiec prowadzący:	Lelito, Aleksandra
Osoba kontaktowa w sprawach merytorycznych:	
Data złożenia:	2026-09-29 11:00:42
Waluta:	PLN

TERMINY W ZAPYTANIU

Data i godzina rozpoczęcia przyjmowania ofert:	2026-09-29 12:00:00
Data i godzina zakończenia przyjmowania ofert:	2026-10-30 11:00:00
Termin zadawania pytań (do kiedy?):	2026-10-28 11:00:00

Załączniki	nie
------------	-----

Treść zapytania

Szanowni Państwo,

Nadwiślańska Agencja Turystyczna Sp. z o.o. z siedzibą w Tychach – jedna z największych polskich sieci Hotel i Ośrodków Wypoczynkowych, funkcjonujących pod marką NAT zaprasza do złożenia Oferty cenowej na wykonanie remontu kuchni gastronomicznej w obiekcie CARBO w Dąbkach, ul. Dąbkowicka 8.

W związku z planowaną inwestycją poszukujemy wykonawcy, który kompleksowo zrealizuje projekt technologiczny kuchni, dostawę wyposażenia, wykonanie mebli ze stali nierdzewnej, system wentylacji wraz z okapem oraz chłodnię i mroźnię.

Na obecnym etapie prosimy o przygotowanie wstępnej propozycji cenowej oraz przedstawienie możliwości wykonania wizji lokalnej w obiekcie.

Wizja lokalna jest niezbędna w celu wykonania dokładnych pomiarów, oceny możliwości technicznych pomieszczeń oraz przygotowania docelowego projektu technologicznego kuchni wraz z rozmieszczeniem urządzeń, mebli, ciągów roboczych, strefy zmywania, chłodni, mroźni oraz systemu wentylacji.

Lokalizacja inwestycji:

Obiekt CARBO
ul. Dąbkowicka 8
Dąbki

Zakres planowanej realizacji:

1. Wykonanie wizji lokalnej i dokładnych pomiarów pomieszczeń kuchennych.
2. Przygotowanie projektu technologicznego kuchni wraz z rozmieszczeniem wyposażenia i urządzeń.
3. Zaprojektowanie i wykonanie odpowiedniego systemu wentylacji kuchni wraz z okapem podwieszanym o długości około 6 metrów.

Prosimy o zaproponowanie kompletnego rozwiązania wentylacyjnego odpowiedniego do planowanego wyposażenia oraz intensywności pracy kuchni gastronomicznej.

4. Zaprojektowanie oraz wykonanie chłodni i mroźni.

Orientacyjne wymiary:

Chłodnia:
około 3000 × 2000 × 2200 mm – 1 szt.

Mroźnia:

około 3000 × 2000 × 2200 mm – 1 szt.

Wymiary są orientacyjne. Ostateczne rozwiązanie, wielkość komór, rodzaj izolacji, agregaty oraz ich lokalizacja powinny zostać zaproponowane przez wykonawcę po przeprowadzeniu wizji lokalnej.

5. Dostawa urządzeń gastronomicznych:

- piec konwekcyjno-parowy Rational, 10-poziomowy – 1 szt.,
- kocioł gazowy 150 l – 1 szt.,
- duży taboret gazowy – 2 szt.,
- zmywarka wraz z odpowiednim stołem lub blatem pomocniczym – 1 komplet.

6. Wykonanie mebli gastronomicznych ze stali nierdzewnej:

- stół roboczy 2000 × 600 × 850 mm – 1 szt.,
- stół roboczy 3000 × 600 × 850 mm, szuflady z boku oraz półka dolna na całej długości – 1 szt.,
- blat roboczy z urządzeniami chłodniczymi pod spodem, 3000 × 600 × 850 mm – 1 szt.,
- stół roboczy 2000 × 600 × 850 mm, półka dolna oraz dwie szuflady z boku – 1 szt.,
- stół roboczy 2000 × 600 × 850 mm, półka dolna oraz szuflady z boku – 1 szt.,
- wanna/zlew 1000 × 600 × 850 mm wraz z systemem mycia i baterią prysznicową – 2 szt.,
- stół pomocniczy 2000 × 600 × 850 mm, półka dolna oraz szuflady – 1 szt.,
- stół pomocniczy 2500 × 700 × 850 mm, półka dolna oraz szuflady – 1 szt.,
- stół roboczy 3000 × 600 × 850 mm z szufladami pod blatem – 2 szt.,
- stół roboczy 2000 × 600 × 850 mm z półką dolną – 1 szt.,
- zlew 1800 × 800 × 850 mm – 1 szt.,
- szafa przelotowa na talerze 1200 × 550 × 1800 mm – 3 szt.

Podane wymiary wyposażenia są orientacyjne i mogą ulec zmianie po wykonaniu dokładnych pomiarów oraz przygotowaniu projektu technologicznego kuchni.

Oczekujemy, że wykonawca po przeprowadzeniu wizji lokalnej zaproponuje optymalne rozmieszczenie urządzeń i mebli, uwzględniając ergonomię pracy, ciągi technologiczne, wymagania sanitarne oraz możliwości techniczne pomieszczeń.

Preferujemy wykonawcę, który będzie w stanie kompleksowo zrealizować inwestycję, obejmującą:

- wizję lokalną,
- pomiary,
- projekt technologiczny,
- dobór odpowiedniego wyposażenia,
- wykonanie mebli gastronomicznych ze stali nierdzewnej,
- wykonanie chłodni i mroźni wraz z agregatami,
- wykonanie okapu i kompletnej instalacji wentylacyjnej,
- dostawę urządzeń,
- montaż,
- uruchomienie wyposażenia.

Prosimy o przedstawienie w ofercie:

- orientacyjnej wartości całej realizacji,
- cen poszczególnych urządzeń i elementów wyposażenia,
- kosztu wykonania chłodni i mroźni,
- kosztu wykonania okapu i systemu wentylacji,
- kosztu projektu technologicznego,
- informacji dotyczącej kosztu wizji lokalnej,
- kosztów dostawy i montażu,
- przewidywanego terminu realizacji,
- okresu gwarancji,

Celem zapytania jest wybór wykonawcy, który będzie w stanie kompleksowo zaprojektować i zrealizować wyposażenie remontowanej kuchni gastronomicznej.

Termin składania ofert do 13/11/2026 r.

Informujemy, iż przedmiotowe Zapytanie nie stanowi konkursu ofert, a złożenie oferty cenowej nie jest jednoznaczne z udzieleniem Zamówienia.

Osoba do kontaktu: Przemysław Budziński tel. 572 729 923

LISTA ZAŁĄCZNIKÓW

Lp.	Dokumenty
	Brak pozycji

PRODUKTY

Lp.	Produkt	Indeks/Nr produktu	Ilość	Jednostka miary	Kategoria zakupowa
1.	Remont kuchni gastronomicznej w obiekcie CARBO w Dąbkach, ul. Dąbkowicka 8		1	szt.	REMONTY

KRYTERIA OCENY OFERTY

Lp.	Kryterium	Waga	Czy kryterium zmienne	Sposób naliczania punktów	Składowa oceny
1.	Cena	1	Tak	Zniżkowy	Tak

KRYTERIA FORMALNE (WARUNKI UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU):

Lp.	Kryterium
	Brak pozycji

DODATKOWE PYTANIA DO OFERTY

Lp.	Pytanie
	Brak pozycji

SKŁADANIE OFERT

Zezwól na składanie ofert częściowych	nie
Zezwól na składanie ofert na zamienniki	nie
Zezwól na dodatkowe uwagi do produktów	nie
Zezwól na korygowanie ofert do momentu zakończenia przyjmowania ofert	tak
Zezwól na składanie ofert w przypadku braku spełniania kryteriów formalnych	nie
Zezwól na składanie ofert w innych walutach	nie
Zezwól na składanie ofert na inne ilości	nie
Zezwól na składanie ofert wariantowych	nie