

Znak sprawy: OC.5556.16.2026.JS.

Kołbaskowo, dn. 04.09.2026 r.

Zaproszenie do złożenia oferty na wykonanie zamówienia publicznego
do 170 000,00 zł netto

zgodnie z art. 2 ust. 1 pkt 1 ustawy z dnia 11 września 2019 r - Prawo zamówień publicznych
(t.j. Dz. U. z 2024 r., poz. 1320 ze zm.)

Gmina Kołbaskowo zaprasza do złożenia oferty cenowej na zakup i dostawę wraz z rozładunkiem kuchni polowej zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia w ilości 1 szt. na teren Gminy Kołbaskowo. Zadanie wpisuje się w Obszar zadaniowy II – Zabezpieczenie logistyczne i zapewnienie ciągłości dostaw, w dział „Uzupełnienie zasobów i infrastruktury niezbędnej do realizacji zadań ochrony ludności i obrony cywilnej” z „Programu Ochrony Ludności i Obrony Cywilnej na lata 2025 – 2026”

I. Zamawiający:

Gmina Kołbaskowo
72-001 Kołbaskowo 106
NIP 851-29-08-333

II. Opis przedmiotu zamówienia:

Przedmiotem zamówienia jest zakup i dostawa wraz z rozładunkiem fabrycznie nowej mobilnej kuchni polowej zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia w ilości - 1 szt. przeznaczonej do realizacji zadań z zakresu ochrony ludności, obrony cywilnej, zarządzania kryzysowego oraz działań ratowniczych jednostek Ochotniczych Straży Pożarnych.

1. Postanowienia ogólne

Zamawiający dopuszcza oferowanie produktów równoważnych do wskazanych w opisie przedmiotu zamówienia. Za produkt równoważny uznaje się sprzęt spełniający co najmniej wszystkie minimalne wymagania techniczne, funkcjonalne, jakościowe i użytkowe określone w niniejszym zamówieniu. Parametry oferowanego rozwiązania nie mogą być gorsze od parametrów wymaganych przez Zamawiającego.

2. Minimalne wymagania techniczne

Konstrukcja

- Kocioł warzelny o pojemności minimum 75 litrów.
- Kocioł wyposażony w podwójne ścianki z przestrzenią wypełnioną medium grzewczym zabezpieczającym przed miejscowym przegrzewaniem i przypalaniem potraw oraz zapewniającym równomierne rozprowadzanie ciepła.
- Konstrukcja odporna na eksploatację w warunkach terenowych.

Wydajność

- Możliwość przygotowania minimum 200 posiłków w jednym cyklu gotowania.
- Możliwość wykonania co najmniej 4 cykli gotowania w ciągu doby.

Mobilność

- Masa urządzenia nie większa niż 85 kg

Znak sprawy: OC.5556.16.2026.JS.

- Urządzenie przystosowane do transportu i użytkowania w terenie.
- Wyposażone w układ jezdny lub inne rozwiązanie zapewniające łatwe przemieszczanie.
- Dopuszcza się rozwiązania umożliwiające eksploatację na podłożu śnieżnym lub grząskim.
- Maksymalne wymiary urządzenia: 1300 × 750 × 980 mm.

Zasilanie

- Standardowo przystosowane do opalania drewnem.
- Dopuszcza się możliwość wyposażenia urządzenia w opcjonalny palnik zasilany gazem LPG lub system zasilania olejem napędowym.

3. Wymagania dokumentacyjne i gwarancyjne

- Dokumentacja techniczna, instrukcja obsługi i konserwacji w języku polskim.
- Deklaracja zgodności UE (CE), jeżeli jest wymagana przepisami prawa, oraz dokumenty potwierdzające dopuszczenie urządzenia do użytkowania.
- Karta katalogowa lub raport techniczny zawierający co najmniej:
 - pojemność kotła,
 - liczbę przygotowywanych porcji,
 - rodzaj stosowanego paliwa,
 - średnie zużycie paliwa,
 - czas zagotowania wsadu,
 - wymiary zewnętrzne,
 - masę urządzenia,
 - warunki transportu i eksploatacji.
- Gwarancja producenta lub sprzedawcy – minimum 24 miesiące.
- Zapewnienie dostępności części zamiennych przez okres co najmniej 5 lat od daty dostawy.
- Zapewnienie serwisu gwarancyjnego i pogwarancyjnego na terenie Rzeczypospolitej Polskiej.
- Przeprowadzenie szkolenia z zakresu obsługi, eksploatacji oraz podstawowej konserwacji urządzenia dla wskazanych przez Zamawiającego użytkowników.

4. Wymagania dodatkowe (opcjonalne / zależne od potrzeb)

- Możliwość przygotowywania różnych rodzajów posiłków, w szczególności zup, potraw jednogarnkowych, napojów gorących oraz innych dań przeznaczonych do żywienia zbiorowego.
- Możliwość jednoczesnego gotowania oraz utrzymywania temperatury przygotowanych potraw.
- Wyposażenie kotła w szczelną pokrywę z zabezpieczeniem przed samoczynnym otwarciem podczas transportu.
- Możliwość łatwego opróżniania kotła poprzez zawór spustowy lub mechanizm przechyłu.
- Konstrukcja umożliwiająca przygotowanie urządzenia do pracy przez maksymalnie dwie osoby bez użycia specjalistycznych narzędzi.
- Możliwość eksploatacji w warunkach terenowych, w temperaturach otoczenia od co najmniej -20°C do +40°C.

Znak sprawy: OC.5556.16.2026.JS.

- Elementy mające kontakt z żywnością wykonane ze stali nierdzewnej lub innych materiałów dopuszczonych do kontaktu z żywnością zgodnie z obowiązującymi przepisami.
- Powłoka zewnętrzna odporna na korozję, promieniowanie UV, wilgoć oraz uszkodzenia mechaniczne.
- Możliwość stosowania dodatkowych akcesoriów, takich jak chochle, mieszadła, pokrowiec transportowy, zestaw narzędzi do obsługi paleniska oraz pojemniki do transportu żywności.
- Łatwy dostęp do elementów wymagających czyszczenia i konserwacji.

III. Miejsce i termin wykonania zamówienia:

Miejsce realizacji zamówienia zostanie wskazane po wyborze wykonawcy – planowana lokalizacja: **Zespół Ekonomiczno - Administracyjny Szkół** w Kołbaskowie, z siedzibą Kołbaskowo 103.

Termin realizacji zamówienia: do 30 listopada 2026 r.

IV. Sposób oceny ofert:

Zamawiający dokona oceny ofert na podstawie kryterium:

Cena – 100%

V. Warunki płatności:

Płatność nastąpi przelewem w terminie 14 dni od dnia otrzymania prawidłowo wystawionej faktury, po dostarczeniu i odbiorze przedmiotu zamówienia przez Zamawiającego.

VI. Opis warunków udziału w postępowaniu:

W postępowaniu mogą wziąć udział wykonawcy, którzy:

- prowadzą działalność gospodarczą w zakresie dostawy sprzętu technicznego lub urządzeń przedstawionych w zaproszeniu do złożenia oferty,
- są wpisani do odpowiedniego rejestru (np. KRS lub CEIDG).
- posiadają dostęp do autoryzowanego serwisu oferowanego sprzętu (w Polsce lub UE),
- dysponują zapleczem technicznym umożliwiającym wsparcie posprzedażowe,
- przeprowadzą szkolenia z obsługi urządzenia.

VII. Osoby upoważnione do kontaktu z oferentami

1. Tomasz Diedrich Inspektor ds. Obronnych i OC, Urząd Gminy w Kołbaskowo, pokój nr 20, tel. 091 884 90 37 kom. 513 820 538 codziennie do godz.15.00, e-mail: oc@kolbaskowo.pl
2. Jacek Sielski Podinspektor ds. Obronnych i OC, Urząd Gminy w Kołbaskowo, tel. 091 884 90 37 kom. 695 633 783 codziennie do godz. 15.00, e-mail: oc2@kolbaskowo.pl

VIII. Miejsce oraz termin składania ofert:

Ofertę należy złożyć w terminie do 30.09.2026r. w Urzędzie Gminy Kołbaskowo w sekretariacie pok. nr 22, listownie, do godz. 15.00 lub e-mail: oc@kolbaskowo.pl lub

Znak sprawy: OC.5556.16.2026.JS.

oc2@kolbaskowo.pl kuriera lub osobiście w zamkniętej kopercie z dopiskiem: Kuchnia polowa zaadresowaną na:

Urząd Gminy Kołbaskowo

Kołbaskowo 106

72-001 Kołbaskowo, sekretariat – pok. nr 22, piętro: I

Za termin złożenia oferty uważa się dzień faktycznego złożenia w siedzibie Zamawiającego. Oferty złożone po terminie nie będą rozpatrywane.

IX. Rozstrzygnięcie postępowania:

O złożonych ofertach i wyborze oferty zamawiający poinformuje na stronie internetowej www.kolbaskowo.pl zakładka BIP, zamówienia poniżej 170 tys. zł (2026)

X. Dodatkowe informacje:

1. Wykonawca pozostaje związany ofertą przez okres 30 dni od upływu terminu składania ofert.
2. Wykonawca może złożyć tylko jedną ofertę.
3. Zamawiający nie dopuszcza składania ofert częściowych oraz wariantowych.
4. Zamawiający nie dopuszcza do rozliczeń w walutach obcych.
5. Zamawiający nie przewiduje zwrotu kosztów udziału w postępowaniu.
6. W przypadku gdy Wykonawca, którego oferta została wybrana uchyli się od zawarcia umowy, zamawiający wybierze kolejną ofertę najkorzystniejszą spośród złożonych ofert.
7. Zamawiający zastrzega sobie prawo unieważnienia postępowania w całości lub w części na każdym jego etapie bez podania przyczyny.

XI. Klauzula informacyjna RODO:

Zgodnie z art. 13 ust. 1 i 2 Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z dnia 27 kwietnia 2016 r. (RODO), informujemy, że:

1. Administratorem danych osobowych jest Gmina Kołbaskowo z siedzibą w Kołbaskowie, ul. Kołbaskowo 106, 72-001 Kołbaskowo, kontakt: e-mail: sekretariat@kolbaskowo.pl, tel. 91 311 95 10.
2. Dane osobowe przetwarzane będą w celu przeprowadzenia postępowania o udzielenie zamówienia o wartości poniżej 170 000,00 zł netto, wyboru wykonawcy oraz zawarcia i realizacji umowy.
3. Podstawą przetwarzania danych osobowych jest art. 6 ust. 1 lit. b oraz c RODO.
4. Odbiorcami danych mogą być podmioty uprawnione na podstawie przepisów prawa oraz podmioty świadczące usługi na rzecz administratora.
5. Dane osobowe będą przechowywane przez okres niezbędny do realizacji postępowania i umowy, a następnie zgodnie z przepisami o archiwizacji.
6. Podanie danych jest dobrowolne, ale niezbędne do udziału w postępowaniu.

ZATWIERDZIŁ

WÓJT

Małgorzata Schwarz