

# Zapytanie ofertowe

## 1. Nazwa zamówienia.

Dostawa kontenerów wraz z wyposażeniem na potrzeby realizacji projektu pn.: „Rozszerzenie i dywersyfikacja działalności spółki w celu zwiększenia odporności na sytuacje kryzysowe i zwiększenia konkurencyjność przedsiębiorstwa w woj. małopolskim”.

## 2. Postanowienia ogólne.

Postępowanie jest prowadzone w trybie Zapytania ofertowego zgodnie z zasadą konkurencyjności określoną w PRZEWODNIKU KWALIFIKOWALNOŚCI WYDATKÓW stanowiącym załącznik nr 2 do Regulaminu wyboru przedsięwzięć MŚP w związku z realizacją projektu nr KPOD.01.03-IW.01-7247/24 pt. Rozszerzenie i dywersyfikacja działalności spółki w celu zwiększenia odporności na sytuacje kryzysowe i zwiększenia konkurencyjność przedsiębiorstwa w woj. małopolskim.

## 3. Znak sprawy.

2/2025

We wszelkiej korespondencji kierowanej do Zamawiającego należy posługiwać ww. znakiem sprawy.

## 4. Dane Zamawiającego.

Spartakus System Spółka z ograniczoną odpowiedzialnością  
Ul. Marii Konopnickiej 16/11, 33-300 Nowy Sącz  
Tel. 798 851 580  
Adres e-mail: [biuro@felixchicken.pl](mailto:biuro@felixchicken.pl)

## 5. Przedmiot zamówienia.

Przedmiotem zamówienia jest dostawa dwóch kompletnych kontenerów gastronomicznych typu mobilnego, wykonanych w technologii płyt warstwowych PIR, w pełni wyposażonych w urządzenia gastronomiczne, instalacje elektryczne, wodno-kanalizacyjne oraz instalację fotowoltaiczną zapewniającą częściową samowystarczalność energetyczną punktu.

### a) Wymagania ogólne konstrukcyjne:

- Każdy kontener gastronomiczny musi posiadać następujące parametry:

- Wymiary zewnętrzne: 8000 × 3000 mm
- Konstrukcja stalowa: profile zamknięte 80×80 i 80×40 mm, trzykrotnie malowane farbą antykorozyjną, z elementami cynkowanymi.
- Ściany i dach: płyta warstwowa PIR o grubości 100 mm, z okładzinami stalowymi (wewnątrz – kolor biały, zewnątrz – czarny mat).
- Ściana ognioodporna: w rejonie frytownic i smażalników należy zastosować dodatkową płytę ognioodporną.
- Podłoga: płyta PIR 100 mm, podwójna płyta OSB (18 mm + 12 mm), pokryta wykładziną przemysłową antypoślizgową z listwami przyściennymi.
- Okno podawcze: 180×140 cm (przesuwne).
- Drzwi stalowe: pełne, 90×210 cm, kolor grafit RAL 9016.
- Obróbki zewnętrzne: kasetony i lamele z blachy profilowanej w kolorach grafit 9016 i czerwony 3011.
- Wentylacja: grawitacyjna (minimum 2 kratki).
- Oświetlenie wewnętrzne: LED.

**b) Wymagane instalacje:**

- Instalacja elektryczna:
  - zasilanie trójfazowe o mocy przyłączeniowej min. 48 kW,
  - pełna rozdzielnica elektryczna, okablowanie, gniazda robocze, oświetlenie, zabezpieczenia,
  - przygotowanie przyłączy pod wszystkie urządzenia gastronomiczne.
- Instalacja hydrauliczna:
  - instalacja ciepłej i zimnej wody,
  - terma elektryczna 30 L z osprzętem,
  - kanalizacja wewnętrzna z odprowadzeniem wody z urządzeń i zlewów,
  - komplet przyłączy i odpływów.
- Instalacja fotowoltaiczna:
  - w ramach wyposażenia każdego kontenera gastronomicznego należy wykonać i uruchomić mikroinstalację fotowoltaiczną o mocy min. od 1,5 do 2 kW, zaprojektowaną w celu częściowego pokrycia zapotrzebowania energetycznego urządzeń zainstalowanych w kontenerze oraz zapewnienia stabilnego i ekonomicznego funkcjonowania obiektu.
  - panele monokrystaliczne z inwerterem i systemem zabezpieczeń;
  - instalacja ma zapewniać częściową samowystarczalność energetyczną w codziennej pracy punktu.

**c) Wyposażenie gastronomiczne każdego z kontenerów:**

Każdy kontener musi być wyposażony w komplet urządzeń zgodnie z parametrami technicznymi określonymi w specyfikacji, w tym m.in.:

- Podgrzewacz do frytek, **640×710×800 mm**,
- Frytownice (2 szt.), pojemność 12 L, 330×625×520 mm.
- Grill kontaktowy, 430×370×210 mm.
- **2x Smażalnik ciśnieniowy elektryczny lub gazowy z automatycznym systemem filtracji oleju, 470×980×1180 mm. Wymiary dopuszczalne tolerancja +-20 mm**
- Stół do panierowania, automatyczne przesiewanie panierki **1115×500×1000 mm. Wysokość dopuszczalna tolerancja +- 50 mm**
- Stoły chłodnicze, **2x 900×700×875 mm**, 1x Stół sałatkowy 3-drzwiowy blatem roboczym na GN 1/3, 1360×700×850 mm.
- Stół ze zlewem i umywalką, **800×700×875 mm**.
- Basen gastronomiczny, 700×700 mm.
- Regał ociekowy, 600×600×2000 mm.
- Szafka przelotowa pod witrynę, **1060×1400×850 mm**.
- Witryna grzewcza, **505×350×415 mm**,
- Okap z filtrami i oświetleniem , **2400×900×450 mm**.
- Szafa **chłodnicza**, 780×770×1890 mm.
- Szafa mroźnicza, 780×750×1900 mm.
- Szafka porządkowa, **500×500×2000 mm**.
- Szafka BHP, 600×500×1800 mm.
- Stolik i krzesła dla personelu, 650×650×750 mm.
- Granitor, **370×500×550 mm, 2×3 L, moc 0,4-0,8 kW**.
- Bateria prysznicowa,
- Toster przelotowy, 460×280×610 mm.
- Lodówka na napoje – przeszklona, 390×475×1880 mm.

**Zamawiający dopuszcza tolerancję każdego z wymiarów -/+ 10 mm (dotyczy asortymentu gdzie tolerancje nie zostały opisane w inny sposób).**

**d) Wymagania jakościowe:**

Wszystkie elementy i urządzenia muszą być fabrycznie nowe, wolne od wad, posiadać deklarację zgodności CE, karty katalogowe i instrukcje w języku polskim. Niedopuszczalne są zamienniki wykonane z innych materiałów niż stal nierdzewna lub płyta PIR. Wykonawca zobowiązany jest do dostarczenia kompletu dokumentacji, instrukcji i gwarancji.

**e) Gwarancja i serwis:**

Minimalny okres gwarancji: 24 miesięcy na wszystkie elementy i urządzenia. Wykonawca zobowiązany jest do reakcji serwisowej w ciągu 24 godzin od zgłoszenia awarii. W przypadku braku możliwości naprawy w tym czasie – sprzęt musi zostać wymieniony na nowy, w sposób zapewniający ciągłość pracy punktu gastronomicznego.

**6. Kod CPV.**

44211100-3: Budynki modułowe i przenośne

39310000-8: Urządzenia zaopatrzeniowe

39141000-2: Meble i wyposażenie kuchni

45421151-7: Instalowanie kuchni na wymiar

09332000-5: Instalacje słoneczne

51100000-3: Usługi instalowania urządzeń elektrycznych i mechanicznych

**7. Termin realizacji zamówienia i miejsce realizacji.**

Zamawiający przewiduje realizację Zamówienia do 14 dni licząc od daty zawarcia umowy. Adres dostawy: Ul. Marii Konopnickiej 16/11, 33-300 Nowy Sącz.

**8. Klauzula równoważności zaproponowanych rozwiązań:**

Wskazanie nazw własnych i producentów zawartych w opisie przedmiotu zamówienia ma na celu jednoznaczne określenie wymaganych parametrów technicznych, jakościowych lub funkcjonalnych. Dopuszcza się oferowanie rozwiązań równoważnych, pod warunkiem, że spełniają one wszystkie wymagania funkcjonalne, techniczne i użytkowe określone w zapytaniu oraz nie są gorsze pod względem jakości i trwałości od produktów referencyjnych. Wykonawca zobowiązany jest do wykazania równoważności oferowanych rozwiązań, np. poprzez złożenie kart katalogowych, opisów technicznych,

certyfikatów lub innych dokumentów potwierdzających zgodność. Wskazania norm, certyfikatów i oznaczeń, takich jak np. CE, ISO, EN, lub innych standardów technicznych lub jakościowych, należy rozumieć jako przykładowe odniesienie do minimalnych wymaganych parametrów i standardów. Dopuszcza się rozwiązania równoważne, a także tolerancje dla podanych wymiarów  $\pm 10$  mm.

## 9. Warunki udziału w postępowaniu i opis sposobu ich oceny

Z postępowania wykluczony zostanie Wykonawca, który:

- 1) Jest powiązany z Zamawiającym osobowo lub kapitałowo, tj. zachodzą pomiędzy nimi bezpośrednie lub pośrednie relacje mogące budzić wątpliwość do bezstronności, w szczególności poprzez:
  - uczestnictwo w tej samej spółce cywilnej, osobowej lub posiadanie co najmniej 10% udziałów lub akcji (o ile niższy próg nie wynika z przepisów prawa), pełnienie funkcji członka organu zarządzającego, nadzorczego, prokurenta lub pełnomocnika,
  - pozostawanie w związku małżeńskim, pokrewieństwie lub powinowactwie (w linii prostej lub bocznej do drugiego stopnia), a także we wspólnym pożyciu, przysposobieniu, opiece lub kurateli z osobami reprezentującymi Wykonawcę,
  - pozostawanie w innym stosunku prawnym lub faktycznym mogącym wpływać na bezstronność lub niezależność Zamawiającego.
- 2) Podlega wykluczeniu na podstawie art. 7 ust. 1 ustawy z dnia 13 kwietnia 2022r. szczególnych rozwiązaniach w zakresie przeciwdziałania wspieraniu agresji na Ukrainę oraz służących ochronie bezpieczeństwa narodowego (Dz.U. z 2022 r., poz. 835 z późn. zm.). Ocena braku podstaw wykluczenia dokonywana będzie w formule: „spełnia – nie spełnia”, na podstawie informacji zawartych w oświadczeniu Wykonawcy złożonym w Formularzu ofertowym (załącznik nr 1 do zapytania).
- 3) Dodatkowo w celu umożliwienia weryfikacji zgodności oferty z wymaganiami Zamawiającego, Wykonawca zobowiązany jest do: złożenia szczegółowego opisu oferowanego przedmiotu zamówienia, wskazania parametrów technicznych i funkcjonalnych każdego oferowanego urządzenia lub elementu wyposażenia, przedstawienia opisu w sposób umożliwiający jednoznaczną ocenę zgodności z wymaganiami określonymi w zapytaniu ofertowym. Opis stanowi element niezbędny do oceny oferty – jego brak lub niekompletność będzie skutkować odrzuceniem oferty jako niezgodnej z wymaganiami.

## 10. Oferty częściowe i wariantowe

Zamawiający nie dopuszcza możliwości składania ofert częściowych. Uzasadnieniem braku podziału zamówienia na części jest funkcjonalna i technologiczna jednorodność przedmiotu zamówienia oraz konieczność

zapewnienia pełnej kompatybilności i integralności dostarczanych elementów. Przedmiotem zamówienia jest dostawa dwóch kompletnych kontenerów gastronomicznych typu mobilnego, w pełni wyposażonych w instalacje elektryczne, wodno-kanalizacyjne, fotowoltaiczne oraz urządzenia gastronomiczne, tworzących zintegrowane i gotowe do użytkowania punkty gastronomiczne.

Podział zamówienia na części mógłby:

- doprowadzić do rozproszenia odpowiedzialności pomiędzy różnych wykonawców,
- utrudnić zachowanie spójności technicznej i estetycznej,
- wydłużyć termin realizacji zamówienia, a także zwiększyć ryzyko niezgodności pomiędzy elementami konstrukcyjnymi, instalacyjnymi i wyposażeniem gastronomicznym.

Zamówienie ma charakter zintegrowany i wymaga kompleksowej realizacji przez jednego wykonawcę posiadającego doświadczenie w projektowaniu, budowie i wyposażaniu kontenerów gastronomicznych wraz z instalacjami technicznymi i fotowoltaicznymi. Z tego względu Zamawiający uznaje, że realizacja zamówienia jako jednego, niepodzielnego zakresu jest niezbędna do zapewnienia jego prawidłowego i terminowego wykonania oraz utrzymania gwarancji funkcjonalnej całości systemu.

## 11. Opis kryteriów oceny ofert.

- 1) Postępowanie w zakresie wyboru najkorzystniejszej oferty prowadzone będzie w oparciu o dwa kryteria:

Cena brutto – waga: 60%

Długość okresu gwarancji – waga: 40%

Kryterium 1: Cena brutto (60%)

W ramach tego kryterium punkty zostaną przyznane według wzoru:

$C_{min}$ .

Liczba punktów za cenę =  $x \cdot 60$  pkt.

$C_{oferty}$

gdzie:

$C_{min}$  – najniższa cena brutto spośród wszystkich złożonych ofert,

$C_{oferty}$  – cena brutto ocenianej oferty.

Oferta z najniższą ceną otrzyma maksymalnie 60 punktów. Pozostałe oferty otrzymają odpowiednio mniej punktów proporcjonalnie do swojej ceny.

Kryterium 2: Długość okresu gwarancji (40%)

Minimalny wymagany okres gwarancji: 24 miesiące – warunek obligatoryjny.

Oferty z krótszym okresem nie będą rozpatrywane.

Punkty zostaną przyznane według poniższej skali: Punktacja za deklarowany okres gwarancji:

Deklarowany okres gwarancji      Liczba punktów max. 40 pkt.

24 miesiące (2 lata) wymagane    0 pkt

36 miesięcy (3 lata) 20 pkt

48 miesięcy (4 lata) 30 pkt

60 miesięcy (5 lat) lub więcej 40 pkt

Okres gwarancji należy jednoznacznie wskazać w formularzu ofertowym. Brak wskazania zostanie uznany za brak merytoryczny oferty, a sama oferta zostanie odrzucona.

2) Obliczenie końcowej punktacji

Końcowa punktacja oferty będzie sumą punktów uzyskanych w obu kryteriach:  
Łączna liczba punktów = punkty za cenę + punkty za okres gwarancji  
Maksymalna możliwa liczba punktów do uzyskania: 100 punktów.

Punkty będą liczone z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku, stosując powszechne zasady matematycznego zaokrąglania. Za najkorzystniejszą zostanie uznana oferta, która uzyska najwyższą łączną liczbę punktów zgodnie z powyższymi zasadami. Jeżeli dwie lub więcej ofert otrzymają taką samą liczbę punktów tj. jeżeli oferty te zostały złożone w takiej samej cenie, zamawiający wezwie wykonawców, którzy złożyli te oferty, do złożenia w terminie określonym przez zamawiającego ofert dodatkowych.

## 12. Sposób złożenia i przygotowania oferty. Termin i miejsce składania ofert.

- 1) Każdy Wykonawca może złożyć wyłącznie jedną ofertę.
- 2) Oferta powinna zostać sporządzona w sposób czytelny, w języku polskim.
- 3) Treść oferty musi być zgodna z treścią niniejszego zapytania.
- 4) Zaleca się, aby oferta wraz z wymaganymi załącznikami została przygotowana przy wykorzystaniu formularza ofertowego stanowiącego załącznik nr 1 do ogłoszenia.
- 5) Ofertę należy złożyć do 15.12.2025 r. do godziny 9:00 za pośrednictwem platformy internetowej: <https://bazakonkurencyjnosci.funduszeuropejskie.gov.pl>



Szczegółowe informacje dotyczące założenia konta użytkownika oraz sposobu składania ofert dostępne są na wskazanej stronie. Oferty złożone w inny sposób nie będą rozpatrywane.

- 6) Otwarcie ofert nastąpi w dniu 15.12.2025 r., do godziny 10:00.
- 7) Zamawiający dopuszcza unieważnienia postępowania bez podania przyczyny lub przypadku, gdy jego realizacji nie leży w interesie Zamawiającego, np. kwota przeznaczona na realizację zamówienia jest mniejsza niż kwota w najkorzystniejszej złożonej ofercie.

### 13. Zapytania do postępowania.

Wykonawcy mają prawo kierować zapytania dotyczące treści niniejszego zapytania ofertowego wyłącznie za pośrednictwem Bazy Konkurencyjności, do s t ę p n e j p o d a d r e s e m : <https://bazakonkurencyjnosci.funduszeuropejskie.gov.pl>. Zapytania można składać do końca dnia, w którym upływa połowa terminu przewidzianego na składanie ofert. Zapytania złożone po tym terminie mogą zostać pozostawione bez rozpatrzenia.

### 14. Warunki dokonania zmiany umowy.

Zmiany treści umowy są dopuszczalne wyłącznie w formie pisemnej, w postaci aneksu podpisanego przez obie strony, pod rygorem nieważności. Zamawiający przewiduje możliwość zmiany zawartej umowy w uzasadnionych przypadkach, w szczególności w sytuacjach:

- zmiany danych identyfikacyjnych lub teleadresowych Wykonawcy;
- zmiany przepisów prawa, skutkującej koniecznością dostosowania treści umowy do aktualnego stanu prawnego;
- zaistnienia okoliczności niemożliwych do przewidzenia na etapie zawierania umowy, mających wpływ na jej realizację;
- ustawowej zmiany stawki podatku VAT, mającej wpływ na końcową cenę brutto (przy zachowaniu ceny netto bez zmian);
- konieczności zastąpienia zaoferowanego wyposażenia urządzeniem równoważnym o co najmniej takich samych lub lepszych parametrach technicznych i funkcjonalnych – w przypadku jego wycofania z rynku, zaprzestania produkcji lub niedostępności, potwierdzonej oświadczeniem producenta lub oficjalnego dystrybutora. W takiej sytuacji zmiana nie może wpływać na wynagrodzenie, termin realizacji, długość gwarancji ani inne warunki zamówienia;
- konieczności dostosowania wartości umowy w PLN, w przypadku ofert złożonych w EUR – zgodnie z kursem sprzedaży NBP obowiązującym w dniu złożenia oferty (dla ustalenia ceny umownej) oraz kursem z dnia wystawienia faktury (dla potrzeb rozliczenia). Taka zmiana kursowa nie wymaga aneksu;



- zaistnienia wyjątkowych, udokumentowanych okoliczności niezależnych od Wykonawcy, wpływających na realizację przedmiotu zamówienia (np. siła wyższa, zakłócenia w globalnym łańcuchu dostaw, ograniczenia administracyjne lub formalne), które mogą skutkować jednorazowym przesunięciem terminu realizacji – nie więcej jednak niż o 30 dni kalendarzowych względem pierwotnego terminu.
- Zamawiający dopuszcza możliwość zmiany terminu wykonania przedmiotu umowy w przypadku zaistnienia okoliczności niezależnych od Wykonawcy, mających wpływ na możliwość realizacji zamówienia w ustalonym terminie. W szczególności dotyczy to opóźnień w dostawach komponentów lub materiałów niezbędnych do wykonania przedmiotu zamówienia, wynikających z przyczyn niezależnych od Wykonawcy, potwierdzonych stosownym zaświadczeniem od producenta lub oficjalnego dostawcy. W takim przypadku możliwe będzie przedłużenie terminu wykonania zamówienia wyłącznie o czas niezbędny do usunięcia skutków zaistniałego opóźnienia, nie dłuższy niż 45 dni.
- Zmiany miejsca realizacji przedmiotu zamówienia na inną lokalizację w promieniu nie większym niż 30 km od pierwotnie określonego.

## 15. Wykaz załączników.

Załącznik nr 1 – Formularz ofertowy.