

Kańczuga, 03.06.2014 r.

Zamawiający:

„Bonus-Plus” Spółka z ograniczoną odpowiedzialnością

Ul. Kochanowskiego 5

37-220 Kańczuga

Tel. (16) 642 36 88

e-mail: wbednarz@bonus-plus.pl

strona internetowa: www.bonus-plus.pl

Zapytanie ofertowe

W związku z realizacją przez „Bonus-Plus” Sp. z o.o. z siedzibą w Kańczudze, ul. Kochanowskiego 5, zwaną dalej Zamawiającym, projektu pn. „Wdrożenie innowacyjnej technologii automatycznej produkcji drożdżówek, bułek, ciastek francuskich i półfrancuskich metodą odroczonego wypieku – AROMA COOLER” w ramach Działania 1.1 „Wsparcie kapitałowe przedsiębiorczości”, Schemat B „Bezpośrednie dotacje inwestycyjne” Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Podkarpackiego na lata 2007-2013, nr projektu UDA-RPPK.01.01.00-18-159/13-00, Zamawiający zwraca się z prośbą o przedstawienie oferty cenowej na wykonanie zamówienia w postaci dostawy środków trwałych, zgodnie z warunkami określonymi w niniejszym zapytaniu ofertowym.

PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA

Niniejsze postępowanie prowadzone jest zgodnie z Wytycznymi Instytucji Zarządzającej Regionalnym Programem Operacyjnym Województwa Podkarpackiego na lata 2007 – 2013 w sprawie udzielania zamówień współfinansowanych ze środków EFRR, w stosunku do których nie stosuje się ustawy Prawo zamówień publicznych i nie podlega przepisom ustawy z dnia 19 stycznia 2004 r. Prawo Zamówień Publicznych.

Przedmiotem Zamówienia jest dostawa następujących środków trwałych:

1. Automatyczna wałkownica Compass 3000 (1 szt.) - zapewniająca perfekcyjne wałkowanie wszystkich rodzajów ciast.

Dane techniczne oraz wymiary:

Dane techniczne:	
Wymiary w pozycji pracy	1260 x 3820 mm
Wymiary w pozycji odpoczynku	1260 x 3505 mm
Struktura ramy „A” (stabilna)	Stal nierdzewna
Automatyczny rolownik ciasta na wałek	TAK





Automatyczny posypywacz mąką	TAK
Szerokość stołu	650 mm
Ogólna długość stołu	3505 mm
Szerokość rolowania (dł. Wałka)	660 mm
Otwór osłony bezpieczeństwa	90 mm
Szczelina rolownika	0,2 – 45 mm
Redukcja szczeliny rolownika	zautomatyzowana
Szybkość wyładowcza przenośnika	50- 96 cm / sek.
Moc nominalna	1,2 Kw
Napięcie	3x200-420V, 50/60 Hz
Waga netto	420 kg

2. Linia Polyline (1 kpl.) składająca się z:

Wyposażenie podstawowe:

- stół nierdzewny z zamontowaną na nim taśmą odporną na cięcie,
- stacja tnąca, w której umieszczone są wykrojniki walcowe,
- system sterowania komputerowego,
- gilotyna mechaniczna wraz z nożem prostym do cięcia poprzecznego,
- przycisk Start-Stop na stole roboczym,
- pojemniki na odpadki, oraz zgarniacze resztek ciasta do stacji tnącej,
- taśma gładka przystosowana do kontaktu z produktem spożywczym, łatwej w utrzymaniu czystości.

Pozostałe wyposażenie:

- stół kalibrujący jezdny (może być również montowany na stałe), umożliwiający ciągłość produkcji, łączący ze sobą poszczególne pasy ciasta w jedną całość, nadając im jednocześnie ostateczną grubość,
- nadziewarka pneumatyczna do pracy nadzieniami o różnych konsystencjach,
- różnego rodzaju posypywacze do: mąki, cukru, ziaren o różnych średnicach typu: mak, sezam, siemię lniane, rodzyunki, ser,
- moduł do automatycznego odkładania gotowych produktów na blachę,
- systemy kropelkowe i zraszające wodę.

Dane techniczne linii Polyline

Długość Polyline	5000 mm
wysokość stołu	915 mm
szerokość stołu	715 mm
szerokość taśmy transportowej	640 mm
szerokość użytkowa wstęgi ciasta	600 mm
wysokość wejścia ramy tnącej	20 mm
wysokość wejścia gilotyny	65 mm
Maks. grubość ciasta dla produktów wykrawanych	20 mm



ilość rzędów nadziewanych	1-6
prędkość przesuwu taśmy transportowej	0,8 – 8 m/min
Wydajność gilotyny tnącej (wykrawanie – sztancą)	60 skoków/min
Wydajność gilotyny tnącej (cięcie)	100 skoków/min
ilość gramaturowa jednej dozy nadzienia	5 – 60 g
Zapotrzebowanie na sprężone powietrze	500 NL/min przy 5 barach
Napięcie elektryczne	3x200/420V 50/60Hz
Pobór mocy (w zależności od wyposażenia)	3 kVA
Napięcie sterowania	24V/DC

Wykonawca jest zobowiązany do zaoferowania sprzętu określonego w opisie przedmiotu zamówienia o parametrach preferowanych, równoważnych, lepszych/wyższych, lecz nie gorszych niż wskazane przez Zamawiającego w niniejszym zapytaniu ofertowym.

Zamawiający dopuszcza składanie ofert częściowych.

Dodatkowe warunki Zamówienia:

- Wykonawca zobowiązany jest do zaoferowania sprzętu fabrycznie nowego. Zamawiający nie dopuszcza możliwości dostawy sprzętu, o którym mowa w opisie przedmiotu zamówienia, nie fabrycznie zmontowanego w całość.
- Dostawa ww. środków trwałych do siedziby Zamawiającego powinna być zrealizowana najpóźniej do dnia 30.06.2014r.
- Prawidłowe wykonanie przedmiotu zamówienia potwierdzone zostanie podpisanym przez Strony Protokołem Odbioru.
- Forma płatności – przelew, termin płatności – do 14 dni. Podstawą wystawienia faktury VAT jest Protokół Odbioru podpisany przez Strony bez zastrzeżeń. Wykonawca ma obowiązek przekazać Zamawiającemu dokumenty gwarancyjne na przedmiot zamówienia, wszelkie niezbędne instrukcje obsługi oraz inne wymagane prawem dokumenty, w tym certyfikaty bezpieczeństwa, deklaracje zgodności lub certyfikaty zgodności z Polską Normą lub Aprobata Techniczną. (jeśli dotyczy)
- Wykonawca zobowiązany jest do udzielenia co najmniej 12 miesięcznej gwarancji na przedmiot zamówienia. Termin gwarancji rozpoczyna bieg z dniem podpisania Protokołu Odbioru. W okresie gwarancji Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia bezpłatnego serwisu urządzeń w razie wystąpienia awarii, przy czym czas reakcji na zgłoszoną usterkę nie może przekraczać 2 dni. W przypadku konieczności oddania sprzętu do serwisu Wykonawca





powinien wypożyczyć sprzęt zapasowy (o parametrach co najmniej równorzędnych) umożliwiający pracę w czasie naprawy gwarancyjnej. Sprzęt zapasowy powinien być dostarczony następnego dnia po dniu w jakim nastąpiło zgłoszenie do serwisu. Czas naprawy sprzętu: do 14 dni (liczony od daty zgłoszenia do serwisu).

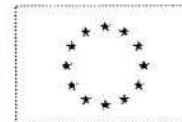
Jeżeli w urządzeniach o których jest mowa w zapytaniu ofertowym występują zabezpieczenia serwisowe uniemożliwiające użytkownikowi swobodny wybór serwisanta po zakończeniu okresu gwarancyjnego, Wykonawca zobowiązany jest do przekazania kodów bądź usunięcia tych zabezpieczeń z chwilą zakończenia okresu gwarancyjnego.

TRYB UDZIELENIA ZAMÓWIENIA

1. Ogłoszenie zamówienia, porównanie ofert i wybór Wykonawcy przeprowadzony będzie z zachowaniem zasad przejrzystości, jawności, ochrony uczciwej konkurencji oraz dołożeniu wszelkich starań w celu uniknięcia konfliktu interesów rozumianego jako brak bezstronności i obiektywności przy wyłanianiu Wykonawcy.
2. Zamówienie zostanie udzielone na podstawie obiektywnych kryteriów, zapewniających zgodność z zasadami przejrzystości, niedyskryminacji, równego traktowania oraz gwarantujących, że oferty zostaną ocenione w warunkach konkurencji. Zastosowane kryterium oceny ofert umożliwi wyłonienie oferty najkorzystniejszej dla Zamawiającego. Zamówienie stanowiące przedmiot niniejszego postępowania jest współfinansowane przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego (Regionalny Program Operacyjny Województwa Podkarpackiego, Działanie 1.1, Schemat B).

OPIS SPOSOBU PRZYGOTOWANIA OFERTY

1. Oferta powinna być opatrzona pieczętą firmową oraz podpisana przez osoby upoważnione do reprezentacji Wykonawcy. Jeżeli upoważnienie do reprezentowania Wykonawcy nie wynika z dokumentów rejestrowych dotyczących Wykonawcy (aktualny odpis z Krajowego Rejestru Sądowego, wydruk z Centralnej Ewidencji i Informacji o działalności gospodarczej na terytorium RP), do oferty należy załączyć pełnomocnictwo.
2. Oferta powinna zawierać specyfikację techniczną przedmiotu oferty nawiązującą do parametrów wyszczególnionych w zapytaniu.



- Ofertę sporządzić należy w języku polskim, w formie pisemnej, czytelnie, wypełniając nieścieralnym atramentem lub długopisem, maszynowo lub komputerowo.
- Oferta musi zawierać podaną cyfrowo i słownie cenę netto oraz brutto, w tym cenę za dostawę poszczególnych urządzeń oraz całkowitą cenę za realizację przedmiotu zamówienia.
- Oferta musi określać termin dostawy Przedmiotu Zamówienia, warunki gwarancji i serwisu.
- Termin ważności oferty: co najmniej 30 dni od upływu terminu składania ofert.

MIEJSCE ORAZ TERMIN SKŁADANIA OFERT

- Ofertę należy złożyć w nieprzekraczalnym terminie **do dnia 11 czerwca 2014r. do godz.16:00.** Datą złożenia oferty jest dzień i godzina wpływu oferty do Zamawiającego.
- Ofertę należy złożyć osobiście w siedzibie Zamawiającego albo przesłać drogą pocztową, lub przesyłką kurierską na adres:

„Bonus-Plus” Spółka z ograniczoną odpowiedzialnością

Ul. Kochanowskiego 5

37-220 Kańczuga

Dopuszczalna jest również forma przesłania oferty faxem: (16) 642 36 88 lub e-mailem na adres: wbednarz@bonus-plus.pl

Termin otwarcia ofert: **12 czerwca 2014r.** godz. 9:00.

OPIS KRYTERIÓW I SPOSOBU OCENY OFERTY

Przy wyborze najkorzystniejszej oferty Zamawiający będzie kierować się następującym kryterium oraz w następujący sposób będzie oceniać oferty we wskazanym kryterium:

Kryterium wyboru Oferty:

Nr	Wyszczególnienie	Znaczenie
Kryterium	Całkowita cena netto za realizację przedmiotu zamówienia	100%

W Kryterium „Cena netto” zostaną przyznane punkty w skali od 1 do 100. Maksymalną liczbę punktów otrzyma oferta o najniższej całkowitej cenie netto za realizację Przedmiotu Zamówienia. Pozostałe oferty otrzymają proporcjonalną do proponowanych kwot liczbę punktów.



Ocena punktowa w ww. Kryterium dokonana zostanie zgodnie z formułą:

$$A_n = \frac{C_{\min}}{C_n} \times 100$$

C_{\min} – najniższa całkowita cena netto za realizację przedmiotu zamówienia wskazana w złożonych ofertach

C_n – całkowita cena netto za realizację przedmiotu zamówienia wskazana w ofercie badanej

A_n – ilość punktów przyznana ofercie

Zamawiający udzieli zamówienia Wykonawcy, który zaoferował najkorzystniejszą (najniższą) całkowitą cenę brutto z tytułu realizacji przedmiotu zamówienia.

W przypadku odmowy podpisania umowy przez wybranego Wykonawcę, Zamawiający może zawrzeć umowę z Wykonawcą, którego oferta spełnia wymagania zapytania ofertowego i który zaoferował kolejno najkorzystniejszą całkowitą cenę brutto z tytułu realizacji przedmiotu zamówienia.

W przypadku gdy nie można będzie dokonać wyboru oferty najkorzystniejszej z uwagi na fakt, iż zostały złożone oferty o takiej samej cenie, Zamawiający wezwie Wykonawców, którzy złożyli te oferty, do złożenia w terminie 3 dni ofert dodatkowych.

Wykonawcy, składając oferty dodatkowe, nie mogą zaoferować cen wyższych niż zaoferowane w złożonych ofertach.

Zamawiający zastrzega sobie prawo do negocjacji z wybranym Wykonawcą w zakresie ceny oferty oraz warunków umowy, jeżeli cena wskazana przez Wykonawcę w ofercie przekracza kwotę przeznaczoną przez Zamawiającego w budżecie projektu na realizację zamówienia.

Złożenie oferty nie powoduje powstania żadnych zobowiązań pomiędzy Zamawiającym, a Wykonawcą. Zamawiający nie może być pociągany do odpowiedzialności za jakiegokolwiek koszty, czy wydatki poniesione przez Wykonawców w związku z przygotowaniem i dostarczeniem Oferty.

OSOBA DO KONTAKTU Z OFERENTAMI

Imię i nazwisko: Wojciech Bednarz

Telefon kontaktowy: 607-709-201

e-mail: wbednarz@bonus-plus.pl

BONUS-PLUS Sp. z o.o.
ul. Kochanowskiego 5, 37-220 Kańczuga
NIP 7941817286 REGON 180764019
KRS 0000395436

Z poważaniem,

Prezes Zarządu

Wojciech Bednarz
Wojciech Bednarz