

**ZAKŁAD PRODUKCYJNO HANDLOWO USŁUGOWY  
PIEKARNIA "KAJZERKA"  
BUDZYŃSKI KAZIMIERZ I HALINA SPÓŁKA JAWNA**  
Lisów 27  
21-100 Lubartów  
NIP: 7141001206

**Lubartów, 02.08.2017**

## **ZAPYTANIE OFERTOWE 5/2017**

### **ZAKRES ZAPYTANIA OBEJMUJE:**

zakup fabrycznie nowego środka trwałego: **piec konwekcyjno – parowy – 1 szt.**

**WYMAGANY TERMIN DOSTAWY:** do 10 dni od daty zawarcia umowy

### **WYMAGANE MINIMALNE PARAMETRY TECHNICZNE/FUNKCJE:**

- 1) Graficzny podgląd aktualnego klimatu w komorze i przewidywanego przebiegu przyrządzania potraw.
- 2) Pamięć przynajmniej 1200 programów gotowania.
- 3) Wysokowydajna, dynamiczna cyrkulacja powietrza.
- 4) Pomiar, ustawienia i regulacja wilgotności w komorze pieca.
- 5) Obudowa i wnętrze ze stali nierdzewnej.
- 6) Automatyczny system czyszczenia i pielęgnacji komory i generatora pary.
- 7) Automatyczna funkcja chłodzenia.
- 8) Automatyczne odkamienianie bez konieczności zmiękczenia wody.
- 9) Piec przystosowany do pracy z wózek jezdny.
- 10) Sterowanie piecem za pomocą intuicyjnego dotykowego ekranu.
- 11) Osobne zawory magnetyczne do wody zwykłej i zmiękczonej.
- 12) Licznik zużycia energii.
- 13) Możliwość programowania prędkości wentylatora.
- 14) Automatyczny zwijany spryskiwacz ręczny z funkcją odcinania wody.
- 15) 6-punktowa sonda.
- 16) Funkcja sterowania urządzeniem za pomocą tabletu lub telefonu.
- 17) Blokada otwartych drzwi.
- 18) Drzwi z urządzeniem z szybą z powłoką odbijającą ciepło.
- 19) Wewnętrzna komora robocza z zaokrąglonymi narożnikami.
- 20) Wkład na 20 pojemników typu GN 1/1.
- 21) Podświetlenie komory przy załadunku i rozładunku.
- 22) Funkcja blokady programów.
- 23) Urządzenie przystosowane do pracy na gazie ziemnym.
- 24) Wymiary urządzenia nie większe niż 95 cm długości x 95 cm szerokości x 180 cm wysokości.
- 25) Programowanie automatycznego startu urządzenia z uwzględnieniem daty i czasu.
- 26) Nominalne obciążenie cieplne nie większe niż 45 kW.

*Wdrożenie wyników prac badawczo rozwojowych celem dywersyfikacji działalności produkcyjnej piekarni „Kajzerka”*



OFERTY PROSIMY ZŁOŻYĆ NA FORMULARZU, STANOWIĄCYM ZAŁ. NR 1 DO ZAPYTANIA OFERTOWEGO

**TERMIN SKŁADANIA OFERT:** do 10.08.2017 r.

**TERMIN WAŻNOŚCI OFERT:** minimum 30 dni od zakończenia terminu składania ofert

**SPOSÓB SKŁADANIA OFERT:**

podpisaną i opieczętowaną ofertę  
osobiście w siedzibie firmy: Lisów 27, 21-100 Lubartów  
(składanie ofert w dniu powszednie w godzinach: 8:00 do 16:00)

lub

w formie skanu podpisanej i opieczętowanej oferty  
pocztą elektroniczną pod adresem: [piekarnia@kajzerka.com](mailto:piekarnia@kajzerka.com)

W przypadku pytań dotyczących niniejszego zapytania prosimy o kontakt z panem:  
**Kamil Budzyński, tel. 518 775 502, [piekarnia@kajzerka.com](mailto:piekarnia@kajzerka.com)**

-----  
**WARUNKI DOPUSZCZAJĄCE OFERTĘ DO UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU:**

- 1) przekazanie prawidłowo wypełnionego formularza ofertowego na wzorze, stanowiącym zał. nr 1 do zapytania
- 2) nie dopuszcza się składania ofert częściowych ani wariantowych
- 3) wymagana gwarancja na okres minimum 12 miesięcy na oferowany sprzęt
- 3) wymagane podpisanie umowy na dostawę urządzenia – zmiana postanowień umowy jedynie w formie aneksu za zgodą obu stron

-----  
**KRYTERIA WYBORU OFERTY, WAGI POSZCZEG. KRYTERIÓW, SPOSÓB PRYZNAWANIA PUNKTACJI:**

1. Wykonawca zostanie wybrany w oparciu o kryteria wskazane poniżej:

- a) Cena netto - 90%
- b) Gwarancja - 5%
- c) Warunki płatności – 5%

2. Punkty za poszczególne kryteria będą obliczane zgodnie z poniższym wzorem:

a) **cena netto – P1**

$$P1 = \frac{Cn \times 90}{Co}$$

gdzie:

P1 – liczba otrzymanych punktów przez Oferenta za zaoferowaną cenę

Cn – najniższa cena netto oferty złożonej w ramach zapytania

Co – cena netto oferty rozpatrywanej

Najkorzystniejsza oferta otrzyma 90 punktów.

*Wdrożenie wyników prac badawczo rozwojowych celem dywersyfikacji działalności produkcyjnej piekarni „Kajzerka”*



**b) gwarancja - P2**

- do 12 m-cy – 0 pkt.

- powyżej 12 m-cy – 5 pkt.

**c) warunki płatności – P3**

- całkowita bądź częściowa płatność przed zrealizowaniem dostawy – 0 pkt.

- cała płatność po zrealizowaniu dostawy – 5 pkt.

Stopień spełnienia poszczególnych kryteriów oceniany na podstawie informacji zawartych w formularzu ofertowym

**Informujemy, iż w postępowaniu ofertowym nie mogą brać udziału podmioty, które pozostają z ZAKŁAD PRODUKCYJNO HANDLOWO USŁUGOWY PIEKARNIA "KAJZERKA" BUDZYŃSKI KAZIMIERZ I HALINA SPÓŁKA JAWNA w relacji powiązania osobowego lub kapitałowego.**

Ocena wystąpienia powiązań osobowych lub kapitałowych prowadzona jest na podstawie orzecznictwa oraz praktyki decyzyjnej Komisji Europejskiej, odwołujących się do treści zalecenia Komisji 2003/361/WE z dnia 6 maja 2003 r. dotyczącego definicji mikroprzedsiębiorstw oraz małych i średnich przedsiębiorstw (Dz.U. L 124 z 20.5.2003, s. 36).

Przez powiązania kapitałowe lub osobowe rozumie się także wzajemne powiązania między Beneficjentem lub osobami upoważnionymi do zaciągania zobowiązań w imieniu Beneficjenta lub osobami wykonującymi w imieniu Beneficjenta czynności związane z przygotowaniem i przeprowadzeniem procedury wyboru wykonawcy a wykonawcą, polegające w szczególności na:

a) uczestniczeniu w spółce jako wspólnik spółki cywilnej lub spółki osobowej,

b) posiadaniu co najmniej 10 % udziałów lub akcji,

c) pełnieniu funkcji członka organu nadzorczego lub zarządzającego, prokurenta, pełnomocnika,

d) pozostawaniu w związku małżeńskim albo we wspólnym pożyciu, w stosunku pokrewieństwa lub powinowactwa w linii prostej, pokrewieństwa drugiego stopnia lub powinowactwa drugiego stopnia w linii bocznej lub w stosunku przysposobienia, opieki lub kurateli.

Załączniki:

1. wzór oferty

*Wdrożenie wyników prac badawczo rozwojowych celem dywersyfikacji działalności produkcyjnej piekarni „Kajzerka”*



## OFERTA

.....  
nazwa Wykonawcy, adres

.....  
NIP, Regon

.....  
telefon, faks, e-mail

w odpowiedzi na zapytanie ofertowe składam/-y niniejszą ofertę

1. Oferuję/-my realizację zamówienia zgodnie z warunkami zawartymi w zapytaniu ofertowym, na dostawę FABRYCZNIE NOWYCH ŚRODKÓW TRWAŁYCH, wymienionych i opisanych w zapytaniu ofertowym, na poniższych warunkach:

a) cena

	MARKA, MODEL	CENA NETTO	CENA BRUTTO
piec konwekcyjno – parowy – 1 szt.			
Koszty uboczne (np. transport, montaż)			

b) Opis oferowanego urządzenia, parametry (ze szczególnym uwzględnieniem minimalnych parametrów określonych w zapytaniu)

parametr	TAK/NIE (+ewentualny opis/komentarz)
1) Graficzny podgląd aktualnego klimatu w komorze i przewidywanego przebiegu przyrządzania potraw.	
2) Pamięć przynajmniej 1200 programów gotowania.	
3) Wysokowydajna, dynamiczna cyrkulacja powietrza.	
4) Pomiar, ustawienia i regulacja wilgotności w komorze pieca.	
5) Obudowa i wnętrze ze stali nierdzewnej.	
6) Automatyczny system czyszczenia i pielęgnacji komory i generatora pary.	
7) Automatyczna funkcja chłodzenia.	
8) Automatyczne odkamienianie bez	

Wdrożenie wyników prac badawczo rozwojowych celem dywersyfikacji działalności produkcyjnej piekarni „Kajzerka”



konieczności zmiękczenia wody.	
9) Piec przystosowany do pracy z wózek jezdny.	
10) Sterowanie piecem za pomocą intuicyjnego dotykowego ekranu.	
11) Osobne zawory magnetyczne do wody zwykłej i zmiękczonej.	
12) Licznik zużycia energii.	
13) Możliwość programowania prędkości wentylatora.	
14) Automatyczny zwijany spryskiwacz ręczny z funkcją odcinania wody.	
15) 6-punktowa sonda.	
16) Funkcja sterowania urządzeniem za pomocą tabletu lub telefonu.	
17) Blokada otwartych drzwi.	
18) Drzwi z urządzenia z szybą z powłoką odbijającą ciepło.	
19) Wewnętrzna komora robocza z zaokrąglonymi narożnikami.	
20) Wkład na 20 pojemników typu GN 1/1.	
21) Podświetlenie komory przy załadunku i rozładunku.	
22) Funkcja blokady programów.	
23) Urządzenie przystosowane do pracy na gazie ziemnym.	
24) Wymiary urządzenia nie większe niż 95 cm długości x 95 cm szerokości x 180 cm wysokości.	
25) Programowanie automatycznego startu urządzenia z uwzględnieniem daty i czasu.	
26) Nominalne obciążenie cieplne nie większe niż 45 kW	

Oświadczamy, że parametry oferowanych przez nas urządzeń spełniają wszystkie minimalne wymagania techniczne określone w zapytaniu

c) Gwarancja - .....

d) Warunki płatności .....

2. Ceny oferty określone w pkt. 1 zawierają wszystkie koszty związane z wykonaniem przedmiotu zamówienia.

3. Akceptuję/-my .....-dniowy termin płatności, liczony od daty otrzymania faktury VAT.

*Wdrożenie wyników prac badawczo rozwojowych celem dywersyfikacji działalności produkcyjnej piekarni „Kajzerka”*



4. Oświadczam/-my, że:

- Akceptuję/-my wskazany w zapytaniu ofertowym czas związania ofertą – minimum 30 dni od zakończenia terminu składania ofert
- W przypadku wyboru naszej oferty deklarujemy realizację zamówienia w terminie wskazanym przez pytającego
- nie pozostajemy w relacji powiązania osobowego lub kapitałowego z ZAKŁAD PRODUKCYJNO HANDLOWO USŁUGOWY PIEKARNIA "KAJZERKA" BUDZYŃSKI KAZIMIERZ I HALINA SPÓŁKA JAWNA, o jakim mowa w zapytaniu ofertowym
- posiadamy uprawnienia i kwalifikacje, umożliwiające nam wykonanie ww. zamówienia oraz dysponujemy potencjałem kadrowym i technicznym, odpowiednim do wykonania tego zamówienia.

.....  
Data, podpis i pieczęć upoważnionego przedstawiciela Wykonawcy

**obligatoryjne załączniki do oferty\*:**

1) nie dotyczy

\*brak któregokolwiek z ww. załączników skutkował będzie odrzuceniem oferty z przyczyn formalnych

*Wdrożenie wyników prac badawczo rozwojowych celem dywersyfikacji działalności produkcyjnej piekarni „Kajzerka”*



Unia Europejska  
Europejski Fundusz  
Rozwoju Regionalnego

