**Zapytanie ofertowe**

Inwestycja będzie realizowana z udziałem pomocy udzielanej przedsiębiorcom w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego, działanie 3.2 Efektywność Energetyczna i Odnawialne Źródła Energii w Przedsiębiorstwach.

Firma **PHU ASPOLMAX PRZETWÓRSTWO MIĘSA ANDRZEJ STĘPIEŃ** zaprasza do składania ofert na:

Dostawę i instalację wraz z załadunkiem maszyny do przetwórstwa mięsnego typu wilk kątowy o średnicy tarczy przepustowej Ø 160 mm:

1. **Zamawiający:**

PHU ASPOLMAX PRZETWÓRSTWO MIĘSA ANDRZEJ STĘPIEŃ

PIJANÓW 46 , 26-234 SŁUPIA.

1. **Opis przedmiotu zamówienia:**

Dostawa i instalacja wilka kątowego wraz z załadunkiem

Kod CPV: 42215000-6 Maszyny do przemysłowego przygotowywania lub produkcji żywności lub napojów.

1. **przeznaczenie:**

do mielenia mięs gorących, schłodzonych i mrożonych do -18˚C i niższe

1. **specyfikacja:**

- całość wykonania ze stali nierdzewnej,

- silnik zabezpieczony przed przeciążeniem,

- wbudowane lustro do nadzorowania mielenia mięsa,

- system ślimakowy z pneumatycznym wypychaniem,

- płynna regulacja obrotów systemu podającego przy pomocy falownika,

- 2 prędkości ślimaka cisnącego,

- kątowe umieszczenie ślimaków wewnątrz urządzenia 90˚,

- system bezpieczeństwa dla gardzieli i kosza załadunkowego,

- mikroprocesor ze sterowaniem z ekranem dotykowym,

- podnośnik masztowy mobilny dla wózków 200 litrowych,

- pojemność kosza załadunkowego 400 - 450 litrów,

1. **inne wymogi:**

minimalne wyposażenie:

- 6 sit o różnych otworach,

- dwa noże dwustronne czteroramienne,

- przednóż – szarpak,

- dwa pierścienie dystansowe,

- jeden pierścień podporowy,

- ślimak uniwersalny,

- nóż do skór,

1. **pozostałe wymagania:**

- cena oferty powinna zawierć koszt urządzenia oraz koszt jego transportu i instalacji,

- termin realizacji zadania:

30 dni od momentu wybrania oferty jako najkorzystniejszej, jednak nie później niż do 15 czerwca 2017r.

1. **Kryteria oceny ofert:**

Najkorzystniejsza oferta zostanie wybrana w oparciu o następujące kryteria:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Lp. | Nazwa kryterium | Waga |
| 1. | Cena netto w PLN (C) | 60­% |
| 2. | Okres gwarancji (długość wyrażona w miesiącach) (G) | 30% |
| 3. | Czas reakcji serwisu na zgłoszenie awarii (rozumiany jako okres, który upłynie od momentu zgłoszenia usterki, do momentu podjęcia pierwszych czynności serwisowych na terenie Zakładu Zamawiającego, wyrażony w godzinach roboczych w dni powszednie). | 10% |

1. **Sposób punktacji ofert:**

Ocena każdej oferty przebiegać będzie z zastosowaniem wzoru:

Px1 =CN/Cx\*Wc\*100

gdzie:

Px1 – liczba punktów uzyskanych przez badaną ofertę (X) w zakresie kryterium ceny,

Cx – cena oferty badanej,

CN – cena oferty najniższej,

Wc – waga kryterium ceny

w zakresie okresu gwarancji:

Ocena każdej oferty przebiegać będzie z zastosowaniem wzoru:

Px2 =Gx /GN\*WG\*100

gdzie:

Px2 – liczba punktów uzyskanych przez badaną ofertę (X) w zakresie kryterium gwarancji,

Gx – okres gwarancji z badanej oferty (w miesiącach),

GN – najdłuższy okres gwarancji w rozpatrywanych ofertach (w miesiącach),

WG– waga kryterium okresu gwarancji.

w zakresie czasu reakcji serwisu:

Ocena każdej oferty przebiegać będzie z zastosowaniem wzoru:

Px3 =SN /SX\*Ws\*100

gdzie:

Px3 – liczba punktów uzyskanych przez badaną ofertę (X) w zakresie kryterium czasu reakcji serwisu na zgłoszenie awarii,

SN – najkrótszy czas reakcji serwisu w rozpatrywanych ofertach (w godzinach),

SX – czas reakcji serwisu z badanej oferty (w godzinach),

Ws– waga kryterium czasu reakcji serwisu.

Końcowa punktacja dla danej oferty stanowić będzie sumę punktów uzyskanych z oceny każdego z kryteriów tj.:

Px=Px1+Px2+Px3

Wartości punktowe podawane będą z dokładnością dwóch miejsc po przecinku. Wartości ofert przedstawiane w walucie innej niż PLN przeliczane będą na złote polskie z zastosowaniem kursu sprzedaży danej waluty wg notowań z NBP z dnia wystawienia oferty. W wyniku opisanego wyżej postępowania wyłoniony zostanie dostawca, którego oferta uzyskała największą liczbę punktów. W przypadku, gdy dwie lub więcej ofert uzyskają taką samą punktację końcową pierwszeństwo uzyskuje oferta z niższą ceną, a następnie z dłuższym okresem gwarancji.

1. **Termin składania ofert: 7 dni od momentu otrzymania zapytania ofertowego jednak nie później niż do 28 kwietnia 2017r.**
2. **Minimalna zawartość oferty:**
3. Złożona oferta powinna zawierać co najmniej:
4. pełną nazwę i adres Oferenta,
5. opis odpowiadający wymaganiom zapytania ofertowego,
6. wartość oferty netto i brutto,
7. termin realizacji zadania,
8. długość okresu gwarancji wyrażoną w miesiącach,
9. czas reakcji serwisu rozumiany jako okres, który upłynie od momentu zgłoszenia usterki, do momentu podjęcia pierwszych czynności serwisowych na terenie Zakładu Zamawiającego, wyrażony w godzinach roboczych w dni powszednie.
10. Oferta powinna być opatrzona pieczątką firmową, posiadać datę sporządzenia i powinna być podpisana przez uprawnioną do reprezentacji osobę.
11. **Miejsce składania ofert:**

PHU ASPOLMAX

PRZETWÓRSTWO MIĘSA ANDRZEJ STĘPIEŃ

PIJANÓW 46 , 26-234 SŁUPIA

e-mail: biuro@aspolmax.pl

TEL. 698 655 544.

1. **Akceptowalne formy składania ofert:**
2. Pocztą tradycyjną na adres wskazany w pkt VII,
3. Kurierem lub osobiście do siedziby Zamawiającego pod adresem wskazanym w pkt VII,
4. Pocztą elektroniczną na adres e-mailowy wskazany w pkt VII.
5. **Informacje dodatkowe:**
6. Zamawiający nie dopuszcza możliwości:
7. składania ofert częściowych,
8. składania ofert wariantowych,
9. powierzenia przez Oferenta wykonania całości lub części zadania podwykonawcom.
10. W przypadku składania oferty drogą poczty elektronicznej prosimy o złożenie jej w formie skanu oryginalnego dokumentu.
11. Zamawiający zastrzega sobie prawo do odstąpienia od zawarcia umowy dostawy w przypadku upadłości Oferenta lub utraty przez niego statusu czynnego podatnika VAT.
12. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zakończenia postępowania bez wyboru żadnej z ofert, w przypadku, gdy cena najtańszej oferty przekroczy planowany budżet na inwestycję, której dotyczy to postępowanie.

Liczę na szybką odpowiedź i pozostaję z poważaniem,

Andrzej Stępień.