



OGŁOSZENIE O ZAMÓWIENIU (POWYŻEJ 14.000 EURO)

1. Zamawiający

Małgorzata Krysiak „Sery Świata”
Pokładowa 31, 93-492 Łódź
NIP: 727-252-68-43
REGON: 472889261

2. Tryb udzielenia zamówienia

Przetarg nieograniczony

3. Tytuł projektu, realizowanego w ramach III osi priorytetowej RPO WŁ:

Bo w pizzy najważniejsze jest ciasto.

4. Nazwa osi priorytetowej i działania w ramach których realizowany jest projekt

Oś priorytetowa III: Gospodarka, innowacyjność, przedsiębiorczość
Działanie III.6 Rozwój mikro- i małych przedsiębiorstw

5. Opis przedmiotu zamówienia

Linia produkcyjna ciasta na pizzę – 1 szt.

Skład linii:

a) Miesiarka spiralna z dzieżą wjezdną

| | |
|--|--------------|
| Pojemność | 120 kg/180 l |
| Średnica dzieży | 75 cm |
| Moc silnika | 6,9 kW |
| <ul style="list-style-type: none">• korpus maszyny wykonany ze stali, lakierowany proszkowo,• dzieża, spirala, zgarniacz i stopa maszyny oraz pokrywa druciana wykonane z wysokiej jakości stali nierdzewnej.• automatyczne podnoszenie czaszy• podświetlenie halogenowe dzieży• przełącznik na pracę w trybie automatycznym lub manualnym - pozwala na kontynuację pracy w momencie uszkodzenia lub awarii elektroniki• dwubiegowy silnik z rewersem, przy czym każdy bieg posiada indywidualny zegar sterujący• przekładnie pasowe oraz specjalny napęd dzieży zapewniające bezgłośnie pracę maszyny jak również ograniczające koszty eksploatacyjne• prosty i czytelny panel sterowania z niskonapięciowym systemem sterującym | |



(24 V)

- automatyczny system zabezpieczający
- automatyczny pomiar temperatury ciasta zapobiegający jego przegrzaniu
- wskaźnik gęstości ciasta
- system dozowania wody

b) wago-dzielarka

- precyzyjnie ważenia kęsów ciasta od 250 g do 1350 g
- ważenie zarówno luźnego jak i sztywnego ciasta,
- podziałka numeryczna,
- regulacja prędkość pracy maszyny (wydajność), również mechanicznie, za pomocą przekładni wariantowej,
- wydajność od 1000 sztuk do 2100 sztuk na godzinę
- zamknięty obieg smarowania tłoka, minimalne zużycie oleju, zbiornik na 2 litry
- lej na 200 kg ciasta z pokrywą zabezpieczoną mikrowyłącznikiem,
- regulacja wysokości taśmociągu
- napięcie 400 V

c) zaokrąglarka stożkowa

- rynny o długości 3,6 m
- stożek i rynny powlekane teflonem
- waga zaokrąglanych kęsów 300 - 1200 g
- regulowane rynny
- nadmuch powietrza
- posypywacz mąki
- obudowa ze stali nierdzewnej
- moc 0,75 kW

d) tunel mroźniczy

| | |
|---------------------------------------|-----------------|
| Jednorazowy załadunek | 500 kg |
| Temperatura zewnętrzna | 20 °C |
| Temperatura w komorze | - 20°C |
| Temperatura załadunku | 12 °C |
| Końcowa temperatura wewnątrz produktu | - 17°C |
| Czas jednej zmiany | 4 h |
| Prędkość powietrza | 5 m/sec |
| Przepływ powietrza | jednokierunkowy |

6. Opis sposobu obliczania ceny

Przy wyborze oferty zamawiający będzie się kierował następującymi kryteriami:

| Kryterium | Waga | Punktacja |
|------------|------|------------------|
| Cena netto | 100% | Od 0 do 100 pkt. |

Wzory obliczeniowe przy wyborze ofert.

| Kryteria wyboru | Wzór obliczeniowy | Maksymalna ilość punktów |
|-----------------|--|--------------------------|
| Cena netto (C) | $P(C) = (\text{cena oferty najniższej} / \text{cena oferty ocenianej}) \times 100\text{pkt}$ | 100 pkt. |

Przez najkorzystniejszą ofertę należy rozumieć ofertę, która zdobędzie łączną największą ilość punktów.

7. Termin wykonania zamówienia

Do dnia 30.05.2012

8. Opis sposobu przygotowania ofert

8.1. Pisemna oferta powinna:

- być sporządzona w języku polskim według wzoru stanowiącego załącznik nr 1 do niniejszego ogłoszenia;
- być opatrzona pieczętką firmową;
- posiadać datę sporządzenia;
- być podpisana przez Wykonawcę;
- zawierać oświadczenie, że wykonawca posiada uprawnienia do wykonywania przedmiotu niniejszego postępowania, jeżeli ustawy nakładają obowiązek posiadania takich uprawnień, oraz posiada niezbędną wiedzę i doświadczenie, dysponuje potencjałem technicznym i osobami zdolnymi do wykonania przedmiotu zamówienia, a także znajduje się w sytuacji ekonomicznej i finansowej zapewniającej wykonanie zamówienia;
- określać warunki i okres gwarancji;
- zawierać cenę netto i brutto za wykonanie przedmiotu zamówienia;
- określać termin wykonania przedmiotu zamówienia;
- zostać dostarczona w formie elektronicznej na adres: handlowy@seryswiata.pl na formularzu ofertowym stanowiącym załącznik nr 1 do zapytania ofertowego z podaniem ceny za całość przedmiotu zamówienia w terminie do 8 stycznia 2012 do godziny 10.00.

8.2. Zamawiający dopuszcza składanie ofert częściowych.

8.3. Zamawiający dopuszcza składanie ofert wariantowych.

8.4. Zamawiający dopuszcza możliwość zmiany warunków udzielenia zamówienia oraz unieważnienia postępowania.

9. Termin związania z ofertą

Wykonawca związany jest złożoną ofertą przez okres **30 dni**. Bieg terminu rozpoczyna się wraz z upływem terminu składania ofert.

10. Miejsce oraz termin składania i otwarcia ofert

Wybór oferty nastąpi w dniu 31 stycznia 2012 godz. 10.15 w Łodzi, przy ul. Pokładowej 31

11. Opis warunków udziału w postępowaniu oraz sposobu dokonywania oceny spełnienia tych warunków.

O zamówienie mogą się ubiegać Wykonawcy, którzy:

- 1) dysponują niezbędnym potencjałem technicznym do wykonywania zamówienia lub przedstawią pisemne zobowiązanie innych podmiotów do udostępnienia potencjału technicznego i osób zdolnych do wykonania zamówienia,
- 2) znajdują się w sytuacji ekonomicznej i finansowej zapewniającej wykonanie zamówienia, przy założeniu, że zapłata za wykonanie zamówienia dokonana będzie do 21 dni od dostarczenia zamówienia i faktury do siedziby Zamawiającego,
- 3) nie podlegają wykluczeniu z postępowania o udzielenie zamówienia (art. 24 ust.1 i 2 ustawy).

12. Projekt współfinansowany ze środków Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego oraz Budżetu Państwa.



Załącznik nr 1

/Nazwa i adres oferenta/

.....

/ miejscowość i data/

FORMULARZ OFERTY

Odpowiadając na ogłoszenie o zamówieniu „Zakup linii produkcyjnej ciasta na pizzę” w ramach projektu pt.: „Bo w pizzy najważniejsze jest ciasto” współfinansowanego w ramach działania III.6 Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Łódzkiego na lata 2007-2013

.....
.....

/ nazwa i adres Wykonawcy /

numer telefonu.....numer faksu.....

adres internetowy.....e-mail.....

REGON:.....NIP.....

1. Oferujemy wykonanie przedmiotu zamówienia za cenęzł,
słownie.....zł,
plus podatek VAT%, t.j.zł, co daje cenę bruttozł,
słownie:.....zł.
.....zł.
2. Przedmiot zamówienia wykonamy w terminie do
3. Na dostarczone urządzenia udzielamy Zamawiającemu gwarancji na okres miesięcy
4. Oświadczamy, że zapoznaliśmy się z treścią zapytania ofertowego i nie wnosimy do tych dokumentów zastrzeżeń;
5. Oświadczamy, że spełniamy warunki udziału w postępowaniu określone w ogłoszeniu, w szczególności:
 - a) posiadamy uprawnienia do wykonywania określonej działalności lub czynności, jeżeli ustawy nakładają obowiązek posiadania takich uprawnień,
 - b) posiadamy niezbędną wiedzę i doświadczenie, dysponujemy potencjałem technicznym i osobami zdolnymi do wykonania przedmiotu zamówienia;
 - c) znajdujemy się w sytuacji ekonomicznej i finansowej zapewniającej wykonanie zamówienia.
6. Oświadczamy, że uważamy się za związanych niniejszą ofertą na czas wskazany w ogłoszeniu.
7. W przypadku przyznania nam zamówienia, zobowiązujemy się do zawarcia umowy w miejscu i terminie wskazanym przez zamawiającego.



8. Niniejszym informujemy, iż informacje składające się na ofertę, zawarte na stronach od ___ do ___ stanowią tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu przepisów ustawy o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji i jako takie nie mogą być ogólnie udostępnione.
9. Integralną część oferty stanowią następujące dokumenty:
- 1/
- 2/
- 3/
- 4/

Uwaga:

* Jeżeli dołączane są odpisy dokumentów lub ich kopie, to muszą być one poświadczone przez Wykonawcę za zgodność z Oryginałem

