

Zabrodzie, 05.06.2018 r.  
(miejsce, data)

## ZAPYTANIE OFERTOWE nr 1

NA ZAKUP WRAZ Z DOSTAWĄ I URUCHOMIENIEM APARATURY BADAWCZEJ DO  
BADAŃ FUNKCJONALNYCH PRODUKTÓW DLA PROJEKTU

„Wdrożenie nowej linii produktów wypiekanych z dodatkiem oleju rzepakowego  
opartych na wynikach badań działu B+R”

Regionalny Program Operacyjny Województwa Dolnośląskiego 2014-2020  
Oś priorytetowa I: Przedsiębiorstwa i innowacje  
Poddziałanie 1.2.2: Tworzenie i rozwój infrastruktury B+R przedsiębiorstw

### 1. Dane Zamawiającego:

DIJO BAKING Spółka z ograniczoną odpowiedzialnością  
Zabrodzie 28, 52-351 Wrocław  
NIP: 9131002458

### 2. Przedmiot zamówienia:

- a. Frytownica
- b. Grill kontaktowy
- c. Piec do pizzy
- d. Rolki
- e. Stół do podgrzewania produktów
- f. Toster gastronomiczny

– Kody CPV:

- 42210000-1 Maszyny do przetwarzania żywności, napojów i tytoniu
- 42214110-3 Grille
- 42214100-0 Piece kuchenne
- 39314000-6 Przemysłowy sprzęt kuchenny
- 39312000-2 Urządzenia do przygotowania żywności

Fabrycznie nowe środki trwałe o następującej specyfikacji:

### PARAMETRY I WYMAGANIA FUNKCJONALNE

- a. Frytownica – 1 szt.

Fabrycznie nowy środek trwały o następującej specyfikacji:

Wymagania funkcjonalne: wykonanie: stal chromowo-niklowa 18/1, kran spustowy z zabezpieczeniem, podwyższona ścianka chroniąca przed bryzgającym tłuszczem, kosze z

siatki stalowej z izolowanym uchwytem, termostaty do kontroli i regulacji temperatury oleju w zakresie 90 °C - 195 °C, termostat bezpieczeństwa wyłączający element grzewczy., funkcja timera, pojemność 8L, panel sterujący z wyświetlaczem. Kryterium funkcjonalne: urządzenie niezbędne dla celów prowadzenia testów użytkowych oraz sensorycznych.

#### **b. Grill kontaktowy – 1 szt.**

Fabrycznie nowy środek trwały o następującej specyfikacji:

Wymagania funkcjonalne: obudowa wykonana ze stali nierdzewnej, płyta grillowa chromowana gładka, powierzchnia grillowania (szerokość 450-550mm; głębokość 200-350mm); stopniowa regulacja temperatury; nadaje się do pracy ciągłej, ochrona przed przegrzaniem, dwa oddzielne termostaty, płyty grillowe z żeliwa, lampka kontrolna nagrzania oraz włączenia i wyłączenia. Kryterium funkcjonalne: urządzenie niezbędne dla celów prowadzenia testów użytkowych oraz sensorycznych.

#### **c. Piec do pizzy – 1 szt.**

Fabrycznie nowy środek trwały o następującej specyfikacji:

Wymagania funkcjonalne: piec na dwie pizze 32cm, płyta szamotowa na dnie komory, szyby, drzwi, oświetlenie wewnętrzne, wykonanie nierdzewne, ustawianie czasu, zasilanie 230 V, izolacja z wełny mineralnej, grzałki w każdej komorze (górze i dole), regulacja grzałek za pomocą niezależnych termostatów, zakres temperatury: 50°C do 320°C. Kryterium funkcjonalne: urządzenie niezbędne dla celów prowadzenia testów użytkowych oraz sensorycznych.

#### **d. Rolki – 1 szt.**

Fabrycznie nowy środek trwały o następującej specyfikacji:

Wymagania funkcjonalne: obudowa wykonana ze stali nierdzewnej, szybkie nagrzewanie oraz odzyskiwanie ciepła, rolki pokryte powierzchnią nieprzywierającą, wyjmowana, łatwa do czyszczenia tacka ociekowa na tłuszcz i resztki, Długość rolki 42-46 cm, Ciągła regulacja temperatury: 50 ÷ 250 °C, sygnalizacja stanu pracy grzałek, 1 strefa grzewcza. Kryterium funkcjonalne: urządzenie niezbędne dla celów prowadzenia testów użytkowych oraz sensorycznych.

#### **e. Stół do podgrzewania produktów – 1 szt.**

Fabrycznie nowy środek trwały o następującej specyfikacji:

Wymagania funkcjonalne: stal nierdzewna, płyta grillująca gładka z rantem, włącznik/wyłącznik, lampka kontrolna moc przyłączeniowa: 0,7 kW / 230 V, antypoślizgowe nóżki, stopniowa regulacja temperatury do 300°C, wymiary: wysokość 120-240 x szerokość 300-400 x długość 400-600 mm, ochrona przed przegrzaniem, urządzenie do pracy ciągłej.

Kryterium funkcjonalne: urządzenie niezbędne dla celów prowadzenia testów użytkowych oraz sensorycznych.

**f. Toster gastronomiczny – 1 szt.**

Fabrycznie nowy środek trwały o następującej specyfikacji:

Wymagania funkcjonalne: wykonanie stal nierdzewna, zasilanie 230v; wyjmowana szuflada na okruchy, regulacja czasu opiekania, automatyczny wyłącznik, regulacja temperatury od 50°C do 300°C, grzałka umieszczona na górze, regulacja wysokości rusztu 4 pozycje, ruszt z izolowanymi rączkami. Kryterium funkcjonalne: urządzenie niezbędne dla celów prowadzenia testów użytkowych oraz sensorycznych.

**3. Termin i miejsce realizacji zamówienia:**

- Termin realizacji zamówienia: **30.07.2018 r.** (rozumiany jako termin kompletnej dostawy wraz z montażem i uruchomieniem)
- Miejsce realizacji zamówienia: Zabrodzie 28, 52-351 Wrocław

**4. Opis warunków udziału w postępowaniu:**

O realizację zamówienia mogą ubiegać się Oferenci spełniający łącznie następujące warunki:

1. Posiadają niezbędną wiedzę i doświadczenie oraz potencjał techniczny, a także dysponują osobami zdolnymi do wykonania zamówienia
2. Z udziału w postępowaniu wykluczone są podmioty powiązane osobowo lub kapitałowo z Zamawiającym. Przez powiązania kapitałowe lub osobowe rozumie się wzajemne powiązania między Zamawiającym lub osobami upoważnionymi do zaciągania zobowiązań w imieniu Zamawiającego lub osobami wykonującymi w imieniu Zamawiającego czynności związane z przygotowaniem i przeprowadzeniem procedury wyboru Oferenta, a Oferentem, polegające w szczególności na:
  - Uczestniczeniu w spółce, jako wspólnik spółki cywilnej lub spółki osobowej.
  - Posiadaniu co najmniej 10% udziałów lub akcji.
  - Pełnieniu funkcji członka organu nadzorczego lub zarządzającego, prokurenta, pełnomocnika.
  - Pozostawianiu w związku małżeńskim, 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.

**5. Kryteria i sposób oceny ofert:**

Przy wyborze oferty Zamawiający będzie się kierował następującymi kryteriami:

Lp.	Nazwa kryterium	Waga	Sposób oceny oferty
-----	-----------------	------	---------------------

1.	Cena	70%	<p>a) Całkowita cena Zamówienia netto (bez podatku VAT) tj. cena podana w ofercie winna obejmować wszystkie koszty i składniki związane z wykonaniem zamówienia oraz warunkami stawianymi przez Zamawiającego (w tym dostawę i uruchomienie)</p> <p>b) Ocena zostanie wyrażona w punktach, na podstawie następującego wzoru:</p> $\frac{\text{cena oferty najtańszej spośród wszystkich ważnych ofert}}{\text{cena oferty badanej}} \times 70 = \text{ilość punktów}$
2.	Okres gwarancji	30%	<p>a) Okres gwarancji liczony w miesiącach od chwili bezwarunkowego odbioru przedmiotu zamówienia</p> <p>b) Minimalny wymagany przez Zamawiającego okres gwarancji wynosi 12 miesięcy. W przypadku podania przez Wykonawcę krótszego niż wymagany okresu gwarancji lub niepodanie (wpisanie) gwarancji, oferta Wykonawcy zostanie odrzucona</p> <p>c) Maksymalny okres gwarancji uwzględniony do oceny ofert wynosi 74 miesiące. Jeżeli Wykonawca zaoferuje okres gwarancji dłuższy niż 74 miesiące do oceny ofert zostanie przyjęty okres 74 miesiące i taki zostanie uwzględniony w umowie.</p> <p>d) Ocena zostanie wyrażona w punktach przyznanych w następujący sposób - Okres udzielonej gwarancji zawarty w badanej ofercie:</p> $\frac{\text{okres gwarancji zawarty w badanej ofercie}}{\text{najdłuższy okres gwarancji spośród wszystkich ważnych ofert}} \times 30 = \text{ilość punktów}$

Cena może być tylko jedna za oferowany przedmiot zamówienia, nie dopuszcza się wariantowości cen. Podana cena będzie ceną ostateczną, jaką zapłaci Zamawiający. Cenę oferty należy podać w PLN, w EUR lub w USD (w przypadku ceny w EUR lub w USD przeliczenie na PLN nastąpi po średnim kursie NBP EUR lub USD na dzień porównania ofert). Maksymalna liczba punktów możliwych do uzyskania: 100 pkt. Punkty za poszczególne kryteria zostaną zsumowane i będą stanowić końcową ocenę oferty. Za najkorzystniejszą zostanie uznana oferta, która spełni wszystkie wymagania i uzyska najwyższą ocenę.

#### 6. Miejsce, termin i forma składania ofert

- Oferty należy złożyć osobiście lub przesłać listownie do Zamawiającego pod adres: DIJO BAKING Spółka z ograniczoną odpowiedzialnością Zabrodzie 28, 52-351 Wrocław
- Dopuszcza się przesłanie oferty w formie elektronicznej (skany dokumentów podpisanych) na adres e-mail: amuszczak@diyo.com.pl
- Termin składania ofert: **13.06.2018 r., do godziny 12:00** (decyduje moment wpływu oferty)
- Oferty złożone po wskazanym terminie nie będą rozpatrywane

#### 7. Wymagania odnośnie składanych ofert

- Oferta powinna być złożona w języku polskim lub w języku angielskim na papierze firmowym oferenta lub opatrzona jego pieczęcią firmową wraz z podpisem osób upoważnionych do reprezentacji Oferenta
- Nie dopuszcza się składania ofert częściowych
- Nie dopuszcza się składania ofert wariantowych
- Minimalny termin ważności oferty: 30 dni od dnia upływu terminu składania ofert
- Oferta powinna zawierać:
  - Dane identyfikujące oferenta
  - Datę sporządzenia
  - Termin ważności oferty
  - Szczegółowy opis i specyfikację techniczną oferowanego przedmiotu zamówienia
  - Odniesienie się do każdego z zamieszczonych w zapytaniu ofertowym kryteriów oceny oferty (cena, okres gwarancji)
  - Cenę całkowitą netto i brutto przedmiotu oferty
  - Warunki i termin płatności
  - Datę realizacji zamówienia
  - Podpis osoby upoważnionej do wystawienia oferty.
- Brak jakiegokolwiek z w/w elementów może skutkować odrzuceniem oferty.

### **8. Informacje na temat zakresu wykluczenia**

Z udziału w postępowaniu wykluczone są podmioty powiązane osobowo lub kapitałowo z Zamawiającym. Przez powiązania kapitałowe lub osobowe rozumie się wzajemne powiązania między Zamawiającym lub osobami upoważnionymi do zaciągania zobowiązań w imieniu Zamawiającego lub osobami wykonującymi w imieniu Zamawiającego czynności związane z przygotowaniem i przeprowadzaniem procedury wyboru Oferenta, a Oferentem, 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, 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.

### **9. Określenie warunków zmian umowy zawartej w wyniku przeprowadzonego postępowania**

Zleceniodawca zastrzega sobie możliwość zmiany zakresu umowy zawartej z podmiotem wybranym w wyniku przeprowadzonego postępowania z następujących powodów:

- uzasadnionych zmian w zakresie sposobu wykonania przedmiotu zamówienia,
- obiektywnych przyczyn niezależnych do Zamawiającego lub oferenta,
- okoliczności siły wyższej,
- zmian regulacji prawnych obowiązujących w dniu podpisania umowy,
- otrzymania decyzji Instytucji Zarządzającej, Pośredniczącej lub Wdrażającej dla programu pomocowego UE, z którego współfinansowane będzie przedmiotowe

zamówienie, zawierającej zmiany zakresu zadań, terminów realizacji czy też ustalającej dodatkowe postanowienia, do których Zamawiający zostanie zobowiązany.

## 10. Pozostałe informacje

- Dodatkowych informacji oraz wyjaśnień związanych z niniejszym zapytaniem ofertowym udziela Pani Aneta Muszczak tel. 71 749 98 06 email: amuszczak@dijo.com.pl
- Rozpatrzenie ofert nastąpi **14.06.2018 r. o godz. 13.00** w siedzibie Zamawiającego.
- Jeżeli Oferent, którego oferta została wybrana, będzie uchylał się od zawarcia umowy na dostawę, Zamawiający może wybrać ofertę najkorzystniejszą spośród pozostałych ofert i zwrócić się o zawarcie umowy na dostawę z kolejnym podmiotem na liście uszeregowanej według najwyższej liczby uzyskanych punktów.
- Oferty, które nie spełniają wymagań określonych w zapytaniu ofertowym nie będą rozpatrywane.
- Żadne dokumenty wchodzące w skład oferty, nie podlegają zwrotowi przez Zamawiającego.
- Oferent ponosi wszelkie koszty związane z przygotowaniem i złożeniem oferty, które nie będą zwracane przez Zamawiającego.
- Zamawiający może żądać od Oferentów wyjaśnień lub uzupełnień dotyczących złożonych ofert w terminie 3 dni roboczych od dnia wystosowania stosownego wezwania w tym zakresie.
- Zamawiający zastrzega sobie możliwość zmiany lub odwołania postępowania w dowolnym terminie bez podania przyczyny.

## 11. Załączniki

- a) Załącznik nr 1 – Formularz oferty.
- b) Załącznik nr 2 – Oświadczenie o braku powiązań pomiędzy podmiotami współpracującymi.

.....  
Podpis i pieczęć Osoby upoważnione

## Załącznik nr 1 – Formularz oferty

.....  
(miejsowość i data)

## FORMULARZ OFERTY

**DANE ZAMAWIAJĄCEGO:**

Nazwa: Dijo Baking Sp. z o.o.

Adres: 52-351 Wrocław, Zabrodzie 28

NIP: 9131002458

**DANE OFERENTA:**

1.	Nazwa/ Imię i nazwisko	
2.	Adres	
3.	Tel/fax	
4.	e-mail	
5.	NIP	
6.	Nr wpisu do ewidencji działalności gospodarczej/KRS (jeżeli dotyczy)	

1. **SKŁADAMY OFERTĘ** na wykonanie przedmiotu zamówienia zgodnie z opisem zamówienia i oświadczamy, że wykonamy go na warunkach w niej określonych.
2. **OFERUJEMY** realizację przedmiotu zamówienia za:

**a. Frytownica – 1 szt.**

Cena netto	Kwota:	(słownie: )
Cena brutto	Kwota:	(słownie: )

**b. Grill kontaktowy – 1 szt.**

Cena netto	Kwota:	(słownie: )
Cena brutto	Kwota:	(słownie: )

**c. Piec do pizzy – 1 szt.**

Cena netto	Kwota:	(słownie: )
Cena brutto	Kwota:	(słownie: )

**d. Rolki – 1 szt.**

Cena netto	Kwota:	(słownie: )
Cena brutto	Kwota:	(słownie: )

**e. Stół do podgrzewania produktów – 1 szt.**

Cena netto	Kwota:	(słownie: )
Cena brutto	Kwota:	(słownie: )

**f. Toster gastronomiczny – 1 szt.**

Cena netto	Kwota:	(słownie: )
Cena brutto	Kwota:	(słownie: )

**3. OKRES GWARANCJI** liczony w miesiącach:**a. Frytownica – 1 szt.**

Długość gwarancji	Okres :	(słownie: )
-------------------	---------	-------------

**b. Grill kontaktowy – 1 szt.**

Długość gwarancji	Okres :	(słownie: )
-------------------	---------	-------------

**c. Piec do pizzy – 1 szt.**

Długość gwarancji	Okres :	(słownie: )
-------------------	---------	-------------

**d. Rolki – 1 szt.**



Długość gwarancji	Okres :	(słownie: )
-------------------	---------	-------------

**e. Stół do podgrzewania produktów – 1 szt.**

Długość gwarancji	Okres :	(słownie: )
-------------------	---------	-------------

**f. Toster gastronomiczny – 1 szt.**

Długość gwarancji	Okres :	(słownie: )
-------------------	---------	-------------

**12. OŚWIADCZAMY**, że zapoznaliśmy się z opisem zamówienia i nie wnosimy do niego zastrzeżeń oraz przyjmujemy warunki w nim zawarte i zobowiązujemy się, w przypadku wyboru naszej oferty, do zawarcia umowy zgodnej z niniejszą ofertą, w miejscu i terminie wskazanym przez Zamawiającego.

**13. UWAŻAMY SIĘ** za związanych niniejszą ofertą do dnia ..... (minimum 30 dni)

**14. OŚWIADCZAMY**, że niniejsza oferta jest jawna, za wyjątkiem informacji zawartych na stronach ....., które stanowią tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu przepisów ustawy o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji i jako takie nie mogą być ogólnodostępne.

**15. WSZELKĄ KORESPONDENCJĘ** w sprawie niniejszego postępowania należy kierować do:

Imię i nazwisko .....

Adres: .....

Telefon: .....

Fax: .....

Adres e-mail: .....

**16. OFERTĘ** niniejszą składamy na \_\_\_ kolejno ponumerowanych stronach, oraz dołączamy do niej następujące oświadczenia i dokumenty:

1) .....

2) .....

3) .....

\_\_\_\_\_, dnia \_\_\_\_ 2018 roku

\_\_\_\_\_  
(pieczęć i podpis Oferenta)

## Załącznik nr 2 – Oświadczenie o braku powiązań pomiędzy podmiotami współpracującymi

.....  
Pieczętka Oferenta

.....  
(miejsce i data)

### OŚWIADCZENIE O BRAKU POWIĄZANIA POMIĘDZY PODMIOTAMI WSPÓŁPRACUJĄCYMI

Oświadczam, iż podmiot składający ofertę nie jest powiązany osobowo lub kapitałowo z Zamawiającym. Przez powiązania kapitałowe lub osobowe rozumie się wzajemne powiązania między zamawiającym lub osobami upoważnionymi do zaciągania zobowiązań w imieniu zamawiającym lub osobami wykonującymi w imieniu zamawiającego 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, 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.

Pomiędzy Zamawiającym a Oferentem nie istnieją wymienione powyżej powiązania.

.....  
Podpis