

Hedwiżyn, 17-03-2017

Data

Zakład Mięсны Wasąg Sp. Jawna  
Hedwiżyn 118  
23-400 Biłgoraj  
NIP 9182161474  
REGON 061461506

Dane identyfikacyjne zamawiającego

Nazwa i adres oferenta

### Zapytanie ofertowe

Zwracamy się z prośbą o przedstawienie ofert na:

Sprzedaż, dostawę, montaż i uruchomienie pakowaczki.

#### a) Opis przedmiotu zamówienia

Pakowaczka o wydajności w MAP ok. 3-4 cykle/min i wydajności w SKIN ok. 2-3 cykle/min, wykonana ze stali nierdzewnej, wraz z nawijarką resztek folii, o mocy ok. 4,2kW oraz wydajności pompy próżniowej ok. 60m<sup>3</sup>/h

#### b) Warunki udziału w postępowaniu

W postępowaniu mogą brać udział jedynie potencjalni wykonawcy, którzy w ostatnich 3 latach dostarczyli, zamontowali i uruchomili przynajmniej jedno urządzenie tożsame lub podobne co do rodzaju z przedmiotem zamówienia określonym w punkcie a). Ocena spełnienia tego warunku zostanie dokonana na podstawie przedstawionej listy referencyjnej.

#### c) Kryteria oceny ofert – wybór najkorzystniejszej oferty nastąpi w oparciu o następujące kryteria:

1.	Cena	60%
2.	Czas realizacji zamówienia (wyrażony w tygodniach)	20%
3.	Gwarancja (wyrażona w miesiącach)	20%

#### d) Opis sposobu przyznawania punktacji

Najmniejsza możliwa liczba punktów do zdobycia dla każdego z kryterium to 1, a największa to 3.

Punkty są przyznawane zgodnie z rankingiem dla danego kryterium.

Liczba zdobytych punktów to suma iloczynów punktów zdobytych dla danego kryterium i wskaźnika procentowego tego kryterium.

Wygrywa oferta która zdobędzie największą ilość punktów.

W przypadku kiedy dwie lub więcej ofert uzyskają tę samą liczbę punktów, wyżej w rankingu będzie ten podmiot który wskazał niższą cenę, następnie ten, który wskazał dłuższy okres gwarancji, następnie ten, który wskazał krótszy czas realizacji zamówienia, następnie ten, który wskazał większą liczbę wykonanych zadań określonych w punkcie b).

e) Informacja na temat zakresu wykluczenia

Odrzuceniu podlegają oferty:

- których treść nie odpowiada treści zapytania ofertowego,
- złożone przez oferenta, który nie spełnia warunków, określonych w zapytaniu ofertowym,
- które zostały złożone po wyznaczonym terminie na składanie ofert,
- złożone przez oferenta podlegającego wykluczeniu w związku z istnieniem powiązań osobowych lub kapitałowych.

Z udziału w postępowaniu wyklucza się Oferentów powiązanych kapitałowo lub osobowo 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 wykonawcy a wykonawcą, polegające w szczególności na:

- 1) uczestniczeniu w spółce jako wspólnik spółki cywilnej lub spółki osobowej,
- 2) posiadaniu co najmniej 10 % udziałów lub akcji,
- 3) pełnieniu funkcji członka organu nadzorczego lub zarządzającego, prokurenta, pełnomocnika,
- 4) pozostawaniu w związku małżeńskim, w stosunku pokrewieństwa lub powinowactwa w linii prostej,
- 5) pozostawaniu z wykonawcą w takim stosunku prawnym lub faktycznym, że może to budzić uzasadnione wątpliwości co do bezstronności tych osób.

f) Termin składania ofert upływa w dniu:

31-03-2017 r.

g) Termin realizacji zamówienia

Ostateczny możliwy do zaakceptowania termin realizacji zamówienia upływa w dniu :

30-06-2017 r.

h) Ofertę należy złożyć w:

Zakład Mięсны Wasąg Sp. Jawna  
Hedwiżyn 118  
23-400 Biłgoraj  
Adres mailowy: mw@wasag.pl  
fax: 84 688 02 00

i) Akceptowalne formy składania ofert:

Poczta elektroniczna na adres  
mw@wasag.pl  
fax: 84 688 02 00  
List polecony, przesyłka kurierska,  
osobiście pod adres:  
Zakład Mięсны Wasąg Sp. Jawna  
Hedwiżyn 118  
23-400 Biłgoraj

j) Złożona oferta powinna zawierać, co najmniej:

- dane identyfikujące oferenta (nazwę i adres),
- opis nawiązujący do parametrów wyszczególnionych w zapytaniu ofertowym (opis przedmiotu zamówienia),
- wartość oferty netto oraz brutto, wartość podatku VAT,
- termin realizacji zamówienia,
- czas realizacji zamówienia (wyrażony w tygodniach),
- okres gwarancji (wyrażony w miesiącach),
- warunki płatności ,
- listę referencyjną z wykonania tożsamyh lub podobnych prac, co do rodzaju przedmiotu zamówienia w ostatnich 3 latach,
- termin ważności oferty.

Oferty powinny zawierać dane identyfikujące oferenta, tj. zawierać pełną nazwę wystawcy oferty (np. zostać opatrzone pieczęcią imienną/nagłówkową, zostać sporządzone na papierze firmowym, itp.). Oferty muszą również zawierać datę sporządzenia dokumentu oraz podpis oferenta lub osoby uprawnionej do występowania w jego imieniu. W przypadku wersji elektronicznej za wystarczające uważa się podanie imienia i nazwiska osoby występującej w imieniu oferenta (sporządzającej ofertę). Za datę sporządzenia dokumentu – uznaje się datę wysłania oferty drogą elektroniczną. Przedkładane oferty muszą odpowiadać treści zapytania ofertowego. Ponadto wskazane jest aby oferta zawierała inne dodatkowe informacje, np. możliwe do uzyskania upusty, wymagania dotyczące konserwacji, itp.

k) Niedopuszczalne jest składanie ofert częściowych

l) W przypadku konieczności wykonania innych prac wykraczających poza zakres zamówienia podstawowego, których konieczność wykonania pojawiła się w trakcie realizacji robót, a ich wykonanie jest niezbędne do prawidłowego wykonania zamówienia podstawowego Zakład Mięsny Wasąg Sp. Jawna przewiduje możliwość zawarcia stosownego aneksu do umowy z wykonawcą.

l) Rozstrzygnięcie postępowania ofertowego

Zarząd Zakładu Mięsnego Wasąg Sp. Jawna skontaktuje się z wybranym Oferentem po zakończeniu postępowania ofertowego.

Informacja o wyniku postępowania zostanie wysłana do wszystkich potencjalnych wykonawców, do których zostało skierowane zapytanie ofertowe oraz zostanie zamieszczona na stronie internetowej Zamawiającego:

<http://www.wasag.pl/>

ZAKŁAD MIĘSNY WASĄG Sp.J.  
23-400 Bilgoraj, Hedwiżyn 118  
NIP 9182161474 Regon 061461506  
Tel. 84 688 02 01 fax 84 688 02 00

ZAKŁAD MIĘSNY WASĄG Sp.J.

MACIEJ WASĄG  
współwłaściciel

(czytelny podpis Zamawiającego/ osoby upoważnionej)

