

## Ogłoszenie o rozpoczęciu postępowania

Lili Caffè Anita Kalyciok

ul. Zamkowa 2/4, 44-200 Rybnik

w ramach realizacji projektu:

**„Wzrost konkurencyjności firmy poprzez wprowadzenie na rynek innowacyjnych produktów żywnościowych wysokiej jakości, wpływających korzystnie na zdrowotność i świadomość ludzi”**

**Przedmiot zamówienia: witryny cukiernicze 3szt., witryna do lodów 1szt.**

Dane techniczne – podstawowe wymagania dla witryny do lodów:

- Podwójne szyby wewnątrz ogrzewane lub inny równoważny system zapobiegający parowaniu
- Oświetlenie LED
- Przednia szyba otwierana za pomocą siłowników
- Termometr
- Elektronicznie programowane rozmrażanie
- Wentylowane chłodzenie, podwójny parownik
- Rozmrażanie ciepłym gazem lub cyklem odwróconym w czasie do 10min.
- Panel obudowy dostępny w każdym kolorze palety RAL
- Zakres temperatur: -18/-20°C
- Co najmniej 4 klasa klimatyczna
- Zasilanie: 400V50Hz
- Maksymalny pobór mocy: 2880W
- Pojemność: 24 kuwet wąskich (360x165mm) lub 16 kuwet szerokich (360x250mm)

Dane techniczne – podstawowe wymagania dla witryn cukierniczych:

- 2 witryny cukiernicze o szerokości 100cm i jedna witryna narożna o kacie załamania 90 stopni
- Podwójne szyby wewnątrz ogrzewane lub inny równoważny system zapobiegający parowaniu
- System nawiewu chłodnego powietrza
- Oświetlenie LED
- Panel obudowy dostępny w każdym kolorze palety RAL
- Zakres temperatur: +4/+6°C
- Co najmniej 4 klasa klimatyczna
- Zasilanie: 230/1/50Hz
- Moc chłodnicza co najmniej 510W dla witryny prostej i 745 W dla witryny narożnej.

**1. Oznaczenie zamawiającego:**

Lili Caffè Anita Kalyciok

ul. Zamkowa 2/4, 44-200 Rybnik

Tel. 533 502 255

e-mail: [biuro@lilicaffe.pl](mailto:biuro@lilicaffe.pl), [lili@lilicaffe.pl](mailto:lili@lilicaffe.pl)

**2. Czas, miejsce i sposób udostępnienia warunków postępowania:** Ogłoszenie o rozpoczęciu postępowania zostaje umieszczone w dniu **20.07.2017** na stronie internetowej zamawiającego: [www.lilicaffe.pl](http://www.lilicaffe.pl). Szczegółowe warunki, o których mowa w treści ogłoszenia są dostępne dla potencjalnych oferentów w lokalu Zamawiającego: ul. Rynek 36/37, 50-102 Wrocław, dane osoby kontaktowej: Agata Król; e-mail: [lili@lilicaffe.pl](mailto:lili@lilicaffe.pl) tel. +48 533 502 255, po wyrażeniu zainteresowania ofertą. Ogłoszenie pozostaje ważne przez 7 dni od daty jego umieszczenia. Szczegółowe warunki mogą zostać udostępnione pod rygorem zachowania poufności za pomocą drogi elektronicznej bądź osobiście.

**3. Ostateczny termin dostawy przedmiotu zamówienia: 15.09.2017**

**4. Dopuszczalność składania ofert częściowych: nie**

**5. Opis sposobu przygotowania oferty:** Oferta powinna zostać złożona w formie pisemnej, w języku polskim, niemieckim lub angielskim oraz zawierać:

- cenę netto i brutto,
- warunki płatności ceny,
- warunki gwarancji i warunki serwisu pogwarancyjnego,
- warunki techniczne,
- termin dostawy,
- termin ważności oferty.

**6. Miejsce i sposób złożenia oferty:** Oryginał oferty w formie pisemnej należy złożyć w lokalu Zamawiającego ul. Rynek 36/37, 50-102 Wrocław lub dostarczyć skan oferty wraz ze wszystkimi załącznikami w formie elektronicznej na płycie CD, PenDrive itd. lub drogą e-mail na adres [biuro@lilicaffe.pl](mailto:biuro@lilicaffe.pl) lub [lili@lilicaffe.pl](mailto:lili@lilicaffe.pl).

**7. Termin złożenia oferty:** do dnia **27.07.2017** roku do godziny **15:00**

**8. Termin rozstrzygnięcia:** Rozstrzygnięcie postępowania nastąpi w terminie do dn. **28.07.2017 do godz. 10:00**

<b>9. Kryteria oceny ofert:</b>	Cena:	0 pkt - 60 pkt
	Termin dostawy:	0 pkt - 40 pkt

**Sposób oceny ofert:** Oferta otrzyma zaokrągloną do dwóch miejsc po przecinku ilość punktów (maksymalnie 100 punktów) wynikającą z działań:

Dla kryterium „Cena” oceniania będzie łączna cena oferty za kompletny przedmiot zamówienia spełniający wytyczne z dokumentu „wymagania oraz dane techniczne” dostępne u zamawiającego po wyrażeniu zainteresowania ofertą. Oferowana cena powinna zawierać koszty dostawy, instalacji oraz wdrożenia maszyny w podanej lokalizacji (w tym koszt przeszkolenia pracowników), jak również przeglądy gwarancyjne oraz pełną obsługę serwisową w okresie gwarancji. Dopuszcza się możliwość składania ofert w PLN i EUR. W celu

porównania wartości ofert ceny w walutach zostaną przeliczone na PLN po kursie średnim NBP z dnia poprzedzającego otwarcie ofert.

Maksymalna do uzyskania ocena wynosi 60 pkt. Punkty zostaną przyznane według wzoru:

$$\frac{\text{Najniższa cena spośród wszystkich ważnych i nieodrzuconych ofert}}{\text{Cena oferty porównywanej}} \times 60\text{pkt.}$$

Dla kryterium „termin dostawy” maksymalna do uzyskania ocena wynosi 40 pkt. Punkty zostaną przyznane według wzoru:

$$\frac{\text{Najkrótszy termin dostawy (ilość dni kalendarzowych) spośród wszystkich ważnych i nieodrzuconych ofert}}{\text{Termin dostawy (ilość dni kalendarzowych) oferty porównywanej}} \times 40\text{pkt.}$$

#### **10. Osoby do kontaktów w sprawie postępowania:**

Agata Król; e-mail: [lili@lilicaffe.pl](mailto:lili@lilicaffe.pl) tel. +48 533 502 255

#### **11. Data zamieszczenia ogłoszenia o postępowaniu: 20.07.2017r.**

Zamawiający zastrzega sobie możliwość zmiany ogłoszenia lub warunków postępowania, możliwość zamknięcia postępowania bez dokonania wyboru żadnej z ofert bez podania przyczyny. Zamawiający zastrzega sobie możliwość unieważnienia postępowania bez podania przyczyn. Zamawiający zastrzega sobie możliwość przedłużenia terminu przeznaczanego na składanie ofert i możliwość przedłużenia terminu przeznaczanego na dokonanie oceny złożonych ofert oraz terminu przeznaczanego na rozstrzygnięcie postępowania.

#### **12. Informacja o uniknięciu konfliktu interesów**

W celu uniknięcia konfliktu interesów zamówienia nie mogą być udzielane podmiotom powiązanym z Zamawiającym osobowo lub kapitałowo. 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 Zamawiającym 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.

FORMULARZ OFERTOWY  
do zapytania ofertowego z dnia 20.07.2017r.

Kategoria	Dane	Uwagi
<b>Dane dotyczące Oferenta</b> (Nazwa, adres siedziby)		
<b>Dane dotyczące Zamawiającego</b>	<b>Lili Caffè Anita Kalyciok</b> ul. Zamkowa 2/4, 44-200 Rybnik	
<b>Data oferty</b>		
<b>Przedmiot zamówienia</b>	<b>witryny cukiernicze 3szt., witryna do lodów 1szt.</b>	
<b>Cena całkowita (netto)</b>		
<b>Cena całkowita (brutto)</b>		
<b>Waluta ceny</b>		
<b>Termin dostawy</b>		
<b>Warunki dostawy</b>		
<b>Rok produkcji</b>		
<b>Termin i warunki płatności</b>		
<b>Warunki gwarancji</b>		
<b>Warunki serwisu pogwarancyjnego</b>		
<b>Termin ważności oferty</b>		
<b>Informacja o spełnieniu podstawowych wymagań technicznych</b>		
Witryna do lodów 1szt.		
Podwójne szyby wewnątrz ogrzewane lub inny równoważny system zapobiegający parowaniu		
Oświetlenie LED		
Przednia szyba otwierana za pomocą siłowników		
Termometr		
Elektronicznie programowane rozmrażanie		
Wentylowane chłodzenie, podwójny parownik		
Rozmrażanie ciepłym gazem lub cyklem odwróconym w czasie do 10min.		
Panel obudowy dostępny w każdym kolorze palety RAL		
Zakres temperatur: -18/-20°C		
Co najmniej 4 klasa klimatyczna		
Zasilanie: 400V50Hz		

Maksymalny pobór mocy: 2880W		
Pojemność: 24 kuwet wąskich (360x165mm) lub 16 kuwet szerokich (360x250mm)		
Witryny cukiernicze 3szt.		
2 witryny cukiernicze o szerokości 100cm i jedna witryna narożna o kacie załamania 90 stopni		
Podwójne szyby wewnątrz ogrzewane lub inny równoważny system zapobiegający parowaniu		
System nawiewu chłodnego powietrza		
Oświetlenie LED		
Panel obudowy dostępny w każdym kolorze palety RAL		
Zakres temperatur: +4/+6°C		
Co najmniej 4 klasa klimatyczna		
Zasilanie: 230/1/50Hz		
Moc chłodnicza co najmniej 510W dla witryny prostej i 745 W dla witryny narożnej.		

**Pozostawienie któregokolwiek pola formularza bez wypełnienia może skutkować odrzuceniem oferty.**

**Oświadczenie Oferenta:**

- Oświadczam, że akceptuję wszystkie warunki zawarte w zapytaniu ofertowym.
- Oświadczam, iż zapoznałem się z dokumentem *Szczegółowe wytyczne dotyczące przedmiotu zamówienia w postępowaniu*

Informacja o uniknięciu konfliktu interesów

W celu uniknięcia konfliktu interesów zamówienia nie mogą być udzielane podmiotom powiązanim z beneficjentem osobowo lub kapitałowo. Przez powiązania kapitałowe lub osobowe rozumie się 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, 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.

---

(Miejscowość i data)

---

(podpis uprawnionego przedstawiciela Oferenta)