

Ferma Oldar Aleksandra Dębska
ul. Sokołowska 16
Sokołów
05 – 806 Komorów
tel./ fax + 48 22 739 0 739
oldar@oldar.pl
www.oldar.pl

Sokołów, dnia 12 marca 2014 r.

**Zapytanie ofertowe nr 1/03/2014
z dnia 12 marca 2014 r.
na zakup pieca obrotowego do ciastek oraz urządzenia do wytwarzania masy do
ciastek**

Zapytanie ofertowe nr 1/03/2014 r. na zakup pieca obrotowego do ciastek oraz urządzenia do wytwarzania masy do ciastek w związku z realizacją projektu pt. „Wykorzystanie naturalnych właściwości selenu w procesie biotransformacji w celu uruchomienia innowacyjnej metody produkcji suplementu diety”, współfinansowanego ze środków Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego w ramach Priorytet I – Tworzenie warunków dla rozwoju potencjału innowacyjnego i przedsiębiorczości na Mazowszu, Działanie 1.2 Budowa sieci współpracy nauka – gospodarka Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Mazowieckiego 2007 – 2013

I. ZAMAWIAJĄCY

Ferma Oldar Aleksandra Dębska
ul. Sokołowska 16
Sokołów
05 – 806 Komorów
NIP: 5691250847
REGON: 012677242
EDG: 309693

II. PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA

1. Oferowany piec obrotowy do ciastek powinien charakteryzować się poniższymi parametrami:
 - posiadać moc przerobową co najmniej 300 kg na 8 godzin na pracy,
 - być zasilany gazem,



- posiadać możliwość płynnego wpływania na prędkość obiegu powietrza w piecu,
 - na który składają się następujące części składowe: piec obrotowy, okap, 1 komplet wózków do pieca obrotowego (min. 18 poziomów – max 21 poziomów), 1 komplet blach o wymiarach 60/80 cm do kompletu wózka do pieca obrotowego, ubijaczka planetarna z palnikiem gazowym, zbiornik do ubijaczki planetarnej o pojemności 80 litrów, pakowaczka z automatycznym systemem zgrzewania wyposażona w tunel obkurczający dwusilnikowy, transporter wejściowy automatyczny i wyjściowy z rolkami bezwładnościowymi o wydajności nie mniejszej niż 1000 szt/h przy produkcji o wym. 30 cm/30 cm/10 cm, z możliwością pakowania produktu o wysokości 20 cm.
2. Oferowane urządzenie do wytwarzania masy do ciastek powinno charakteryzować się poniższymi parametrami:
- posiadać możliwość wytwarzania masy biszkoptowej,
 - posiadać moc przerobową co najmniej: 100 kg surowego ciasta na 1 godzinę pracy,
 - posiadać możliwość pracy na blachach o wymiarach 60/80 cm,
 - o wymiarze głowicy 600 mm.

III. TERMIN WYKONANIA ZAMÓWIENIA

Termin realizacji przedmiotu zamówienia: do dnia 20.04.2014 r.

IV. OPIS SPOSBU PRZYGOTOWANIA OFERTY

Oferta powinna zawierać:

- nazwę, adres i dane kontaktowe Oferenta,
- datę sporządzenia oferty,
- cenę jednostkową każdego z oferowanych przedmiotów zamówienia,
- warunki dostawy każdego z oferowanych przedmiotów zamówienia,
- zasady montażu każdego z oferowanych przedmiotów zamówienia,
- okres i zakres udzielanej gwarancji każdego z oferowanych przedmiotów zamówienia,
- termin ważności oferty.

V. MIEJSCE ORAZ TERMIN SKŁADANIA OFERT

Oferta może być przesłana w wybranej formie do dnia **19 marca 2014 r. do godz. 16.00** za pomocą:

- poczty elektronicznej na adres: magdalena@oldar.pl,
- faksem na nr: + 48 22 739 0 739,
- kurierem, za pośrednictwem poczty lub dostarczona osobiście na adres:
Ferma Oldar Aleksandra Dębska,
ul. Sokołowska 16,
Sokołów,



05 – 806 Komorów.

Zapytanie ofertowe zamieszczono na stronie: www.oldar.pl oraz w siedzibie Fermy Oldar na tablicy ogłoszeń.

VI. OCENA OFERT

1. W toku badania i oceny ofert Zamawiający może żądać od Oferentów wyjaśnień dotyczących treści złożonych ofert.
2. Oferty złożone po terminie nie będą rozpatrywane.
3. Oferent może przed upływem terminu składania ofert zmienić lub wycofać swoją ofertę.
4. Zamawiający zastrzega sobie prawo do prowadzenia dodatkowych negocjacji z wybranym Oferentem.
5. Zamawiający dokona oceny ważnych ofert do dnia 25 marca 2014 r. na podstawie następujących kryteriów:
Cena – 100 %
6. Wyniki i wybór najkorzystniejszej oferty zostanie ogłoszony do dnia 25 marca 2013 r. za pośrednictwem strony internetowej pod adresem www.oldar.pl

VII. DODATKOWE INFORMACJE

Dodatkowych informacji udziela pani Magdalena Modzelewska pod numerem telefonu 506 081 365 oraz adresem e – mail: magdalena@oldar.pl.



Aleksandra Debska

