



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 17 października 2013 r.

**Zapytanie ofertowe nr 2/10/2013
z dnia 17 października 2013 r.
na zakup pieca przelotowego do ciastek oraz urządzenia do wytwarzania masy do
ciastek**

Zapytanie ofertowe nr 2/10/2013 r. na zakup pieca przelotowego 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 przelotowy do ciastek powinien charakteryzować się poniższymi parametrami:
 - posiadać moc przerobową co najmniej: 800 kg ciasta na 8 godziny pracy urządzenia,
 - którego czynnikiem grzewczym jest gaz ziemny.



2. Oferowane urządzenie do wytwarzania masy do ciastek powinno charakteryzować się poniższymi parametrami:
- posiadać możliwość wytwarzania masy biszkoptowej,
 - posiadać moc przerobową co najmniej: 1,5 tony ciasta na 8 godziny pracy urządzenia.

III. TERMIN WYKONANIA ZAMÓWIENIA

Termin realizacji przedmiotu zamówienia: do dnia 20.02.2014 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 **24 października 2013 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. W celu dokładnego przygotowania oferty, Oferent ma prawo dokonać niezbędnych pomiarów w hali produkcyjno-magazynowej Fermy Oldar, po wcześniejszym umówieniu się, zgodnie z danymi teleadresowymi zawartymi w niniejszym zapytaniu ofertowym.





3. Zamawiający dopuszcza możliwość składanie ofert częściowych.
4. Oferty złożone po terminie nie będą rozpatrywane.
5. Oferent może przed upływem terminu składania ofert zmienić lub wycofać swoją ofertę.
6. Zamawiający zastrzega sobie prawo do prowadzenia dodatkowych negocjacji z wybranym Oferentem.
7. Zamawiający dokona oceny ważnych ofert do dnia 25 października 2013 r. na podstawie następujących kryteriów:
 - a) Cena – 50 %
 - b) Funkcjonalność urządzenia – 40 %
 - c) Ogólnych warunków złożonej oferty – 10 %
8. Wyniki i wybór najkorzystniejszej oferty zostanie ogłoszony do dnia 25 października 2013 r. do godziny 16:00 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.