Fundusze Europejskie Program Regionalny | Pomorze Zachodnie | Unia Europejska Europejskie Fundusze Strukturalne i Inwestycyjne

ZAPYTANIE OFERTOWE Nr 1/2018 z dnia 4 maja 2018 r

do postępowania przetargowego, zgodnie z zasadą konkurencyjności dot. wyboru dostawcy nowoczesnych maszyn do produkcji wyrobów garmażeryjnych na realizację projektu pt.:
„ Unowocześnienie linii technologicznej wraz z uruchomieniem produkcji nowych wyrobów",
nr projektu: **nr RPZP. 01.05.00-32-0086/17**

1. Nazwa, adres i dane teleadresowe Beneficjenta

WIEK-POL 2 MATEUSZ ABRAMCZUK
Wiekowo 29, 76-150 Darłowo
Województwo: zachodniopomorskie
Powiat: sławieński
Telefon: + 48 501683272
Fax: +48 94 3149329
E mail: wiekpol@wiekpol.pl
Adres strony internetowej: www.wiekpol.pl

2. Opis przedmiotu zamówienia

Przedmiotem zamówienia jest dostawa i montaż w siedzibie Zamawiającego poniższych, linii technologicznych do produkcji wyrobów garmażeryjnych:

Wyszczególnienie	Opis
I. Linia pasteryzacji 1 kpl. w tym:	
1. Kocioł warzelny elektryczny 900 l. – 1 szt.	Wykonanie ze stali nierdzewnej w całości, zasilanie elektryczne, płaszcz olejowy, obudowa prostokątna, pokrywa z uszczelką, rynna odprowadzająca skropliny.
2. Kocioł warzelny elektryczny 600 l. - 1 szt.	Wykonanie ze stali nierdzewnej w całości, zasilanie elektryczne, płaszcz olejowy, obudowa prostokątna, pokrywa z uszczelką, rynna odprowadzająca skropliny.
3. Basen jezdny. - 1 szt.	Wykonanie ze stali nierdzewnej w całości: 800x600x850 h-400 mm
4. Wózek do transportu skrzynek. - 1 szt.	Wykonanie ze stali nierdzewnej w całości: 800x450x850 mm
II. Linia pakowania próżniowego 1 kpl. w tym:	

Załącznik nr 2 do Zapytania Ofertowego nr 1/2018 z dnia 04.05.2018r

Wzór oferty **FORMULARZ OFERTY**

W odpowiedzi na Zapytanie Ofertowe nr *Nr 1/2018* z dnia 04.05.2018r , do postępowania przetargowego, zgodnie z zasadą konkurencyjności dot. wyboru dostawcy nowoczesnych maszyn do produkcji wyrobów garmażeryjnych na realizację projektu pt.:
„ Unowocześnienie linii technologicznej wraz z uruchomieniem produkcji nowych wyrobów”, nr projektu: **nr RPZP. 01.05.00-32-0086/17**

Dane Oferenta	
Nazwa	
Adres	
NIP	
Numer KRS/EDG	
Podmiot spełnia warunek dotyczący zakazu udzielenia zamówień podmiotom powiązanym (TAK/NIE)	
Podmiot oświadcza, iż jest przedsiębiorcą (TAK/NIE)	
Dane Osoby Kontaktowej:	
Imię i Nazwisko:	
Adres e-mail:	
Telefon:	
Parametry oferty	
Data przygotowania oferty	
Data ważności oferty	
Określenie przedmiotu oferty (zakres i szczegółowy opis)	
Według zał. Nr 1 do formularza ofertowego	
Odniesienie do kryteriów wyboru oferty	
Cena netto w PLN	
Oferowany termin dostaw częściowych	
Długość okresu gwarancji	
Warunki realizacji i termin płatności	
Termin dostawy	
Terminy płatności	

Oświadczenie oferenta:
Oświadczamy, że zapoznaliśmy się z Zapytaniem Ofertowym i nasza oferta zawiera wszystkie elementy określone w Zapytaniu.

Imię i Nazwisko osoby upoważnionej do złożenia oferty	
Stanowisko służbowe	
Data i podpis, pieczęć imienna	
Pieczęć firmowa	

Załącznik nr 1 do Formularza ofertowego

Wyszczególnienie	Marka, typ, dane techniczne	Cena jednostkowa w PLN	Wartość netto w PLN
I. Linia pasteryzacji 1 kpl. w tym:			
1. Kocioł warzelny elektryczny 900 l. – 1 szt.			
2. Kocioł warzelny elektryczny 600 l. - 1 szt.			
3. Basen jezdny. - 1 szt.			
4. Wózek do transportu skrzynek. - 1 szt.			
II. Linia pakowania próżniowego 1 kpl. w tym:			
1. Pakowarka próżniowa 1 szt.			
2. Masownica próżniowa - 1 szt.			
3. Blachy do kostek zestaw + stojak- 1 szt.			
4. Waga wodoodporna w obudowie z tworzywa ABS- szt.2			
5. Wózek do transportu skrzynek. - 1 szt.			
6. Stół roboczy. - 1 szt.			
7. Stół do zasypywania mięsa do blach. - 1 szt.			
III. Linia batonowa 1 kpl. w tym :			
1. Klipsownica dwurzędowa- 1 szt.			
2. Waga wodoodporna w obudowie z tworzywa ABS- 1 szt.			
3. Basen jezdny- 1 szt.			
4. Stół roboczy- 1 szt.			
5. Wózek- 1 szt.			
IV. Linia do gotowania rosołu 1 kpl. w tym:			
1. Kocioł warzelny elektryczny 600 l – 2 szt.			
2. Kocioł warzelny elektryczny 150 l – 2 szt.			
3. Patelnia elektryczna – 1 szt.			
4. Basen jezdny – 1 szt.			
5. Waga wodoodporna stalowej konstrukcji - 1 szt.			
V. Linia do czyszczenia surowca 1 kpl. w tym:			
1. Blixer – 1 szt.			

2. Krajalnica do flaków – 1 szt.			
3. Maszyna do czyszczenia żołądków– 1 szt.			
4. Waga wodoodporna w stalowej konstrukcji– 1 szt.			
5. Sterylizator do noży z grzałką i termometrem– 1 szt.			
6. Stół roboczy– 1 szt.			
VI. Linia gotowania surowca 1 kpl, w tym:			
1. Kocioł warzelny elektryczny 900 l – 1 szt.			
2. Kocioł warzelny elektryczny 600 l – 1 szt.			
3. Waga wodoodporna w stalowej konstrukcji - 1 szt.			
VII. Myjnia sprzętu i narzędzi produkcyjnych 1 kpl, w tym:			
1. Basen dwukomorowy + spryskiwacz– 1 szt.			
2. Zmywarka do drobnego sprzętu– 1 szt.			
3. Regał ażurowy– 1 szt.			
4. Regał ażurowy– 1 szt.			
5. Zmywarka do skrzynek – 1 szt.			
VIII. Linia do obróbki warzyw 1 kpl, w tym:			
1. Obieraczka do ziemniaków– 1 szt.			
2. Krajalnica do warzyw (paski, kostki) – 1 szt.			
3. Regał– 1 szt.			
IX. Linia do kształtowania mięsa 1 kpl, w tym:			
1. Sztylety, pręty zawieszki do nabijania mięsa, wózek – 3 szt.			
2. Nadziewarka – 1 szt.			
3. Kotleciarka – 1 szt			
OGÓŁEM	x	x	

1. Pakowarka próżniowa - 1 szt.	Dwustanowiskowa, długość listy zgrzewającej 830 mm, wydajność do 100 cykli/h.
2. Masownica próżniowa - 1 szt.	stal nierdzewna, załadunek ok. 80-100,
3. Blachy do kostek zestaw + stojak- 1 szt.	Stal nierdzewna, według projektu
4. Waga wodoodporna w obudowie z tworzywa ABS- szt.2	Maksymalny udźwig 6kg , działka d-2g
5. Wózek do transportu skrzynek. - 1 szt.	Wykonanie ze stali nierdzewnej w całości: 800x450x850 mm
6. Stół roboczy. - 1 szt.	Wykonanie ze stali nierdzewnej 2000x700x850 mm, ranty
7. Stół do zasypywania mięsa do blach. - 1 szt.	Wykonanie ze stali nierdzewnej 1100x600x700 mm, ranty
III. Linia batonowa 1 kpl. w tym :	
1. Klipsownica dwurzędowa- 1 szt.	Dwurzędowa
2. Waga wodoodporna w obudowie z tworzywa ABS- 1 szt.	Maksymalny udźwig 6kg , działka d-2g
3. Basen jezdny- 1 szt.	Wykonanie ze stali nierdzewnej w całości: 1200x700x850 h – 400 mm
4. Stół roboczy- 1 szt.	Wykonanie ze stali nierdzewnej w całości: 700x600x850 mm, ranty
5. Wózek- 1 szt.	Wykonanie ze stali nierdzewnej w całości: 600x550x850 mm
IV. Linia do gotowania rosołu 1 kpl. w tym:	
1. Kocioł warzelny elektryczny 600 l – 2 szt.	Wykonanie ze stali nierdzewnej w całości, zasilanie elektryczne, płaszcz olejowy, obudowa prostokątna, pokrywa z uszczelką, rynna odprowadzająca skropliny.
2. Kocioł warzelny elektryczny 150 l – 2 szt.	Wykonanie ze stali nierdzewnej, obudowa kwadratowa, automatyczne dopuszczanie wody
3. Patelnia elektryczna – 1 szt.	Zasilanie elektryczne, wykonanie ze stali nierdzewnej, powierzchnia robocza 0,25m2, przechył misy ręczny, pojemność robocza 37 ltr
4. Basen jezdny – 1 szt.	Wykonanie ze stali nierdzewnej w całości wymiary : 1200x700x850 h-400 mm, podwójny lub dwa pojedyncze
5. Waga wodoodporna w stalowej konstrukcji - 1 szt.	Maksymalny udźwig 300kg , działka d=e 100g,
V. Linia do czyszczenia surowca 1 kpl. w tym:	
1. Blixer, mikser profesjonalny – 1 szt.	Blixer do mielenia skór oraz do robienia past, całkowita eliminacja grudek, możliwość przygotowania ok. 300 ltr wyrobu,
2. Krajalnica do flaków – 1 szt.	Wykonanie stal nierdzewna, wydajność od 500kg/h do 700 kg/h, cięcie w dwóch zakresach
3. Maszyna do czyszczenia żołądków– 1 szt.	Wykonanie ze stali nierdzewnej,

	wydajność w żwaczach o średniej wadze: ok. 50 szt
4. Waga wodoodporna w stalowej konstrukcji- 1 szt.	Maksymalny udźwig 300kg , działka d=e 100g,
5. Sterylizator do noży z grzałką i termometrem- 1 szt.	stal nierdzewna, pojemność ok 15-20 noży
6. Stół roboczy- 1 szt.	Wykonanie ze stali nierdzewnej, 2000x1100x900 mm, ranty,
VI. Linia gotowania surowca 1 kpl, w tym:	
1. Kocioł warzelny elektryczny 900 l - 1 szt.	Wykonanie ze stali nierdzewnej w całości, zasilanie elektryczne, płaszcz olejowy, obudowa prostokątna, pokrywa z uszczelką, rynna odprowadzająca skropliny.
2. Kocioł warzelny elektryczny 600 l - 1 szt.	Wykonanie ze stali nierdzewnej w całości, zasilanie elektryczne, płaszcz olejowy, obudowa prostokątna, pokrywa z uszczelką, rynna odprowadzająca skropliny.
3. Waga wodoodporna w stalowej konstrukcji - 1 szt.	Maksymalny udźwig 300kg , działka d=e 100g
VII. Myjnia sprzętu i narzędzi produkcyjnych 1 kpl, w tym:	
1. Basen dwukomorowy + spryskiwacz- 1 szt.	Wykonanie ze stali nierdzewnej, 1700x700x850 h-400 mm rant z 2 stron,
2. Zmywarka do drobnego sprzętu- 1 szt.	Zmywarka wykonana ze stali nierdzewnej kosz 500x500, podstawa, dozownik
3. Regał ażurowy- 1 szt.	Wykonanie ze stali nierdzewnej: 1000x600x1800 mm
4. Regał ażurowy- 1 szt.	Wykonanie ze stali nierdzewnej: 600x600x1400 mm
5. Zmywarka do skrzynek - 1 szt.	Wykonanie ze stali nierdzewnej wydajność ok. 100 skrzynek/h. Mycie skrzynek o wielkości 600x400, dozowanie płynów automatyczne, mycie w dwóch etapach: zasadnicze i płukanie
VIII. Linia do obróbki warzyw 1 kpl, w tym:	
1. Obieraczka do ziemniaków- 1 szt.	Wykonanie ze stali nierdzewnej, wsad 8-12 kg
2. Krajalnica do warzyw (paski, kostki) - 1 szt.	Krajalnica do warzyw - kostki, paski, wykonanie ze stali nierdzewnej
3. Regał- 1 szt.	Wykonanie ze stali nierdzewnej, wymiar 1000x600x1800 mm
IX. Linia do kształtowania mięsa 1 kpl, w tym:	
1. Sztylety, pręty zawieszki do nabijania mięsa, wózek - 3 szt.	Wykonanie ze stali nierdzewnej, według projektu indywidualnego

2. Nadziewarka – 1 szt.	Wykonanie ze stali nierdzewnej
3. Kotleciarka – 1 szt	Zakres grubości rozgniatanego mięsa od 0,5 - 30 mm, wykonanie ze stali nierdzewnej

Kod CPV przedmiotu zamówienia:

42215200-8 Maszyny do przetwarzania żywności

3. Warunki udziału w postępowaniu oraz opis sposobu dokonywania oceny ich spełniania.

Do udziału w niniejszym postępowaniu dopuszczone będą podmioty spełniające poniższe kryteria, oceniane na podstawie oświadczeń będących załącznikiem do formularza zapytania ofertowego. Niespełnienie jakiegokolwiek z niżej wymienionych kryteriów, skutkować będzie odrzuceniem oferty:

1. Posiadanie statusu przedsiębiorcy, co znajduje potwierdzenie w dokumentach rejestrowych.
2. Posiadają niezbędną wiedzę i doświadczenie oraz potencjał techniczny, a także dysponują osobami zdolnymi do wykonania całości usługi zgodnie z przedmiotem zamówienia.
3. Oferent nie może być podmiotem powiązanym z Zamawiającym 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,
e) prostej, pokrewieństwa drugiego stopnia lub powinowactwa drugiego stopnia w linii bocznej lub w stosunku przysposobienia, opieki lub kurateli.

4. Oferenci nie będący w toku likwidacji, w stanie upadłości, w toku postępowania upadłościowego, naprawczego lub pod zarządem komisarycznym.
5. Oferent powinien zagwarantować:

a) sposób realizacji dostawy korzystny z punktu widzenia ochrony środowiska poprzez zapewnienie minimalizacji zużycia materiałów, surowców, energii itp. niezbędnych do realizacji przedmiotu Umowy,
b) dostawę i montaż tylko w weekend i dni ustawowo wolne od pracy , tak aby nie zakłócać cyklu produkcyjnego poszczególnych hal produkcyjnych,
c) Okres gwarancji minimum 5 lat,
d) bezpłatne kwartalne przeglądy, których dokonywać należy tylko w weekend ze względu na brak cyklu produkcyjnego,
e) dostępność serwisu 24h od zgłoszenia.

6. Z uwagi na istniejące warunki techniczne tj. wielkość otworów drzwiowych pomiędzy halami, zaleca się aby Oferent zapoznał się z warunkami technicznymi hal produkcyjnych, w których będą montowane linie technologiczne. Wizji lokalnej można dokonać w każdy piątek po godzinie 16:00 lub w innym terminie po telefonicznym uzgodnieniu.

4. Informacja o kryteriach oceny oraz wagach punktowych lub procentowych przypisanych do poszczególnych kryteriów oceny oferty.

L.p	Rodzaj kryterium	Punktacja
01.	Cena netto	Od 0 do 70
02.	Oferowany termin dostaw częściowych	Od 0 do 10
03.	Długość okresu gwarancji	Od 0 do 20

5. Opis sposobu przyznawania punktacji za spełnienie danego kryterium oceny oferty.

L.p	Rodzaj kryterium	Punktacja	Sposób oceny
01.	Cena netto	Od 0 do 70	Stosunek ceny najniższej oferty do ceny badanej oferty x 70 pkt.
02.	Oferowany termin dostaw częściowych	Od 0 do 10	Stosunek najkrótszego czasu dostawy częściowej wyrażonego w dniach kalendarzowych do oferowanego czasu dostawy częściowej, wyrażonej w dniach kalendarzowych ocenianej oferty x 10 pkt
03.	Długość okresu gwarancji	Od 0 do 20	Stosunek okresu gwarancji w badanej ofercie do okresu gwarancji w ofercie z najdłuższą gwarancją pomnożony przez 10

2. Maksymalna liczba punktów możliwych do uzyskania – 100.
3. Wygrywa oferta, która sumarycznie uzyska największą liczbę punktów w ramach powyższych kryteriów.

6 . Termin składania ofert.

Kompletne oferty należy składać w formie pisemnej, w języku polskim, w terminie, **do dnia 21.05.2018 r. do godz. 10:00** na adres : **WIEK-POL 2 MATEUSZ ABRAMCZUK** Wiekowo 29, 76-150 Darłowo przesyłką pocztową, kurierską lub osobiście w siedzibie Zamawiającego. Za chwilę złożenia oferty uznaje się moment jej złożenia pod wyżej wskazanym adresem.
2. Oferent jest związany ofertą przez okres 90 dni licząc od dnia, w którym upłynął termin składania ofert. Zamawiający dokona w tym czasie oceny techniczno-merytorycznej złożonych ofert, przeprowadzi rozmowy wyjaśniające z oferentami oraz powiadomi wszystkich oferentów o wyborze najkorzystniejszej oferty.
3. W ramach zamówienia nie ma możliwości składania ofert wariantowych ani częściowych.
4. Do oferty należy załączyć, pod rygorem odrzucenia oferty, wypełnione załączniki, wymienione jako wzór dokumentu tj.:

Załącznik nr 2 Formularz ofertowy.
Załącznik nr 3. Oświadczenie o braku powiązań osobowych lub kapitałowych.
Załącznik nr 4. Oświadczenie o kryteriach dostępu.
Załącznik nr 5. Wzór umowy.

5. Otwarcie ofert nastąpi w dniu 21.05.2018 o godz. 12.00 w siedzibie Zamawiającego.

7. Termin realizacji umowy.

Sukcesywnie od dnia podpisania umowy do dnia 10.10.2018r

8. Informacje na temat zakresu wykluczenia (w odniesieniu do podmiotów powiązanych).

1. Z udziału w postępowaniu wykluczeni są oferenci powiązani z Zamawiającym 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,
e) prostej, pokrewieństwa drugiego stopnia lub powinowactwa drugiego stopnia w linii bocznej lub w stosunku przysposobienia, opieki lub kurateli
2. Oferenci spełniający przesłanki przedsiębiorstwa znajdującego się w trudnej sytuacji w rozumieniu Wytycznych wspólnotowych dotyczących pomocy państwa na ratowanie i restrukturyzację przedsiębiorstw niefinansowych znajdujących się w trudnej sytuacji (Dz.U. UE C 249 z 31.07.2014 r.), zgodnie z definicją zawartą w art. 2 pkt 18 Rozporządzenia Komisji (UE) nr 651/2014.
3. Oferenci będący w toku likwidacji, w stanie upadłości, w toku postępowania upadłościowego, naprawczego lub pod zarządem komisarycznym.

9. Określenie warunków istotnych zmian umowy zawartej w wyniku przeprowadzonego postępowania o udzielenie zamówienia, o ile przewiduje się możliwość zmiany takiej umowy.

Zamawiający zastrzega sobie możliwość zmiany zakresu umowy zawartej z podmiotem wybranym w wyniku przeprowadzonego postępowania o udzielenie zamówienia publicznego wyłącznie w formie pisemnego aneksu z następujących powodów:
a) uzasadnionych zmian w zakresie i sposobie wykonania przedmiotu zamówienia, wynikających ze zmian, wprowadzonych do umowy o dofinansowanie projektu,
b) obiektywnych przyczyn niezależnych do zamawiającego lub oferenta,
c) okoliczności siły wyższej,
d) zmian regulacji prawnych w odniesieniu do umowy o dofinansowanie projektu,
e) otrzymania decyzji jednostki finansującej projekt zawierającej zmiany zakresu zadań, terminów realizacji czy też ustalającej dodatkowe postanowienia, do których zamawiający zostanie zobowiązany.

10. Informacje o możliwości składania ofert częściowych.

Zamawiający nie dopuszcza możliwości składania ofert częściowych ani wariantowych.

11. Wykaz dokumentów oraz oświadczeń niezbędnych do złożenia wraz z ofertą.
Do oferty należy załączyć, pod rygorem odrzucenia oferty, wypełnione załączniki, wymienione jako wzór dokumentu tj.:

Załącznik nr 1 Formularz ofertowy.
Załącznik nr 2. Oświadczenie o braku powiązań osobowych lub kapitałowych.
Załącznik nr 3. Oświadczenie o kryteriach dostępu.

Załącznik nr 4. Wzór umowy.

12. Informacje o planowanych zamówieniach uzupełniających .

Zamawiający nie planuje zamówień uzupełniających.

13. Warunki unieważnienia postępowania.

1. Zamawiający zastrzega sobie prawo unieważnienia postępowania w poniższych okolicznościach, gdy:
1.1. Cena najkorzystniejszej oferty przekroczy limit finansowy Zamawiającego.
1.2. Zarząd Województwa Zachodniopomorskiego rozwiąże z Zamawiającym umowę o dofinansowanie projektu.
1.3. Wystąpi przesłanka, której wcześniej nie można było przewidzieć a powodująca, że prowadzenie postępowania lub wykonanie zamówienia nie leży w interesie publicznym.
2. Zamawiający zastrzega sobie prawo do :
2.1. Odstąpienia od wyboru jakiejkolwiek oferty.
2.2. Unieważnienia postępowania bez podania przyczyn.
2.3. Nie wybrania żadnej oferty.
2.4. Pozostawienia bez rozpatrzenia oferty niezgodnej z wymogami niniejszego zapytania.
3. W przypadku zaistnienia powyższych okoliczności Oferentom nie przysługują żadne roszczenia w stosunku do Zamawiającego.

14. **Dodatkowe informacje.**

1. Pytania dotyczące niniejszego postępowania , zainteresowani mogą składać w formie pisemnej na adres: **WIEK-POL 2 MATEUSZ ABRAMCZUK** Wiekowo 29, 76-150 Darłowo Województwo: zachodniopomorskie Powiat: sławieński lub elektronicznie na adres:
E mail: wiekpol@wiekpol.pl
2. Osoba do kontaktu: Mateusz Abramczuk Telefon: + 48 501683272
3. Odpowiedzi na wskazane powyżej pytania zostaną udzielone w terminie 3 dni w tej samej formie, w której pytanie zostało zadane.
4. Niniejsze zaproszenie do składania ofert, wraz z załącznikami, znajduje się także w siedzibie Zamawiającego oraz na jego stronie internetowej:www.wiekpol.pl

.....

Wiek - Pol 2
Mateusz Abramczuk
Wiekowo 29, 76-150 Darłowo
tel./fax +48 94 314-93-29, 501-683-272
NIP 669-218-63-50, REGON 331093850
www.wiekpol.pl

Załącznik nr 3 do Zapytania ofertowego nr 1/2018 z dnia 04.05.2018r

Oświadczenie o braku powiązań osobowych lub kapitałowych

Złożone przez*:

osobę wykonującą w imieniu Beneficjenta czynności związane z przeprowadzeniem procedury wyboru wykonawcy osobę upoważnioną do zaciągania zobowiązań w imieniu Beneficjenta

Imię (imiona) .....

Nazwisko .....

Oświadczam, że nie jestem powiązany kapitałowo lub osobowo z żadnym z wykonawców, którzy złożyli swoje oferty w szczególności poprzez:

1. uczestniczenie w spółce jako wspólnik spółki cywilnej lub osobowej;

2. posiadanie co najmniej 10% udziałów lub akcji**;

3. pełnienie funkcji członka organu nadzorczego lub zarządzającego, prokurenta, pełnomocnika;

4. pozostawanie 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;

..... dnia ..... r.

(miejscowość) (data)

.....

(podpis czytelny)

* wybrać właściwe

** jeżeli z przepisów prawa wynika niższy próg, należy podstawić właściwą wartość

Załącznik nr 4 do Zapytania ofertowego nr1/2018 z dnia 04.05.2018r.

Oświadczenie o kryteriach dostępu

Wykonawca/pieczątka:

NIP ……
REGON ……

Oświadczenie o kryteriach dostępu

W odpowiedzi na Zapytanie Ofertowe nr Nr **1/2018 z dnia 4 maja 2018 r**, dot. wyboru dostawcy urządzeń na realizację projektu pt.:
„ Unowocześnienie linii technologicznej wraz z uruchomieniem produkcji nowych wyrobów”, nr projektu: **nr RPZP. 01.05.00-32-0086/17,**
Oświadczam(y), że:
1. Posiadamy status przedsiębiorcy, co znajduje potwierdzenie w dokumentach rejestrowych.
2. Posiadamy niezbędną wiedzę i doświadczenie oraz potencjał techniczny, a także dysponują osobami zdolnymi do wykonania całości usługi zgodnie z przedmiotem zamówienia.
3. Nie jesteśmy podmiotem powiązanym z Zamawiającym 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,
e) prostej, pokrewieństwa drugiego stopnia lub powinowactwa drugiego stopnia w linii bocznej lub w stosunku przysposobienia, opieki lub kurateli.
4. Nie jesteśmy w toku likwidacji, w stanie upadłości, w toku postępowania upadłościowego, naprawczego lub pod zarządem komisarycznym.
5. Gwarantujemy sposób realizacji dostawy korzystny z punktu widzenia ochrony środowiska poprzez zapewnienie minimalizacji zużycia materiałów, surowców, energii itp. niezbędnych do realizacji przedmiotu Umowy.

……
data i podpis upoważnionego przedstawiciela Wykonawcy

Załącznik nr 5 do Zapytania ofertowego nr 1/2018 z dnia 04.05.2018 r

WZÓR UMOWY

UMOWA nr ...../2018 z dnia .....

Na dostawę nowoczesnych maszyn do produkcji wyrobów garmażeryjnych na realizację projektu pt.: **„ Unowocześnienie linii technologicznej wraz z uruchomieniem produkcji nowych wyrobów”,** nr projektu: **nr RPZP. 01.05.00-32-0086/17**
zawarta w dniu ……..w Wiekowie pomiędzy:

…….

Reprezentowaną przez:
…….

zwaną w dalszej treści umowy **Wykonawcą**

a
WIEK-POL 2 MATEUSZ ABRAMCZUK
Wiekowo 29, 76-150 Darłowo, Województwo: zachodniopomorskie, Powiat: sławieński
Reprezentowane przez:
Mateusza Abramczuka – Właściciela

zwanym dalej **Zamawiającym**,

o następującej treści:

§ 1. Postanowienia wstępna

01. Zamawiający oświadcza, iż na realizację przedmiotu umowy, projektu pt.: **„ Unowocześnienie linii technologicznej wraz z uruchomieniem produkcji nowych wyrobów”,** nr projektu: **nr RPZP. 01.05.00-32-0086/17** ubiega się o dofinansowanie z Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Zachodniopomorskiego 2014 - 2020, Oś Priorytetowa 1 Gospodarka, Innowacje, Nowoczesne Technologie, Działanie 1.5 Inwestycje przedsiębiorstw wspierające rozwój regionalnych specjalizacji oraz inteligentnych specjalizacji.

§ 2. Przedmiot umowy.

01. Przedmiotem zamówienia jest dostawa linii technologicznych do produkcji wyrobów garmażeryjnych zgodnie z Załącznikiem nr 1 do Zapytania Ofertowego nr 1/2018 z dnia 04.05.2018 r - Formularz ofertowy.

02. Osobami upoważnionymi przez Zamawiającego do odbioru urządzeń gastronomicznych są:
a) Mateusz Abramczuk,
b) …….

§3. Terminy wykonania umowy.

01. Wykonanie przedmiotu zamówienia określonego w § 2 odbywać się będzie sukcesywnie w nieprzekraczalnym terminie do dnia 10 października 2018 r.
02. Realizacja dostaw będzie następowała partiami, które zostaną przez Zamawiającego zamawiane drogą elektroniczną na adres: ……..
03. Wykonawca dostarczy zamawianą partię dostawy w terminie …….

§4. Wynagrodzenie za przedmiot umowy.

01. Za dostarczone i zamontowane linie technologiczne do produkcji wyrobów garmażeryjnych Wykonawca otrzyma wynagrodzenie zgodnie z ofertą ……., stanowiącej załącznik do umowy, o łącznej kwocie netto …….. słownie: ……..
02.Wynagrodzenie będzie wypłacane w terminie do 30 dni na podstawie protokołu odbioru dostawy oraz faktury VAT lub na podstawie faktury zaliczkowej.
03. Zamawiający dopuszcza płatności zaliczkowe.
04.Wynagrodzenie, o którym mowa w ust. 1, jest wynagrodzeniem ryczałtowym, obejmującym wszystkie czynności Wykonawcy niezbędne do prawidłowego wykonania umowy zgodnie ze złożoną przez Wykonawcę ofertą, nawet jeśli czynności te nie zostały wprost wyszczególnione w treści niniejszej umowy. Wykonawca, mając możliwość uprzedniego ustalenia wszystkich warunków technicznych związanych z realizacją umowy, nie może żądać podwyższenia wynagrodzenia nawet wówczas, gdy z przyczyn od siebie niezależnych nie mógł przewidzieć wszystkich czynności niezbędnych do prawidłowego wykonania umowy.
05.Przelew wierzytelności z niniejszej umowy wymaga zgody drugiej strony wyrażonej w formie pisemnej pod rygorem nieważności

§5. Obowiązki stron.

01. Do obowiązków Wykonawcy objętych przedmiotową umową należy montaż linii technologicznych do produkcji wyrobów garmażeryjnych oraz przeszkolenie personelu Zamawiającego w zakresie ich obsługi.
02.W ramach umowy Wykonawca zobowiązany jest do zorganizowania na własny koszt i ryzyko transportu i rozładunku linii technologicznych do produkcji wyrobów garmażeryjnych do miejsca montażu oraz ich zainstalowania i uruchomienia.
03. Przed rozpoczęciem realizacji umowy Wykonawca dokona uzgodnień i pomiarów elementów dostarczanych w ramach niniejszej umowy we wskazanych przez Zamawiającego pomieszczeniach gastronomicznych.
04. Wykonawca gwarantuje dostarczenie linii technologicznych do produkcji wyrobów garmażeryjnych fabrycznie nowych, nie powystawowych, w pełni sprawnych i bez uszkodzeń. Wszystkie urządzenia gastronomiczne powinny posiadać instrukcję obsługi w języku polskim.

05. Wykonawca nie może powierzyć wykonania zobowiązań wynikających z umowy innemu podmiotowi bez zgody Zamawiającego wyrażonej pod rygorem nieważności w formie pisemnej.
06.Odbiór ilościowy linii technologicznych do produkcji wyrobów garmażeryjnych zostanie dokonany i potwierdzony w dowodzie dostawy w chwili dostarczenia urządzeń gastronomicznych do miejsca dostawy.
07.Odbiór jakościowy linii technologicznych do produkcji wyrobów garmażeryjnych zostanie dokonany w terminie 3 dni od ich zamontowania oraz zainstalowania i potwierdzony protokołem odbioru podpisanym przez obydwie strony umowy. Za odbiór jakościowy uważa się także testowanie przez Wykonawcę w obecności przedstawicieli Zamawiającego sprawności funkcjonowania oraz właściwości i parametrów zainstalowanych urządzeń gastronomicznych. Zamawiający odmówi podpisania protokołu jakościowego w przypadku wystąpienia jakichkolwiek wad, usterek, nieprawidłowości w funkcjonowaniu zainstalowanych urządzeń gastronomicznych, a także w przypadku niespełnienia przez urządzenia gastronomiczne fabrycznych parametrów określonych w ofercie Wykonawcy.
08.Prawidłowo podpisane protokoły odbioru ilościowego oraz jakościowego, potwierdzające, że przedmiotowe odbiory zostały przeprowadzone bez zastrzeżeń, stanowią podstawę do wystawienia przez Wykonawcę faktury VAT.
09.Wykonawca oświadcza, że linie technologiczne do produkcji wyrobów garmażeryjnych i sposób ich montażu spełniają wymagania stawiane przez przemysł gastronomiczny i instytucje powołane do sprawowania nadzoru nad warunkami sanitarno-epidemiologicznymi w obiektach zbiorowego żywienia oraz posiadają wymagane prawem atesty, certyfikaty, zaświadczenia bądź inne dokumenty dopuszczające urządzenia gastronomiczne do stosowania i kontaktu z żywnością, urządzenia gastronomiczne posiadają wymagane atesty i certyfikaty, znaki bezpieczeństwa, świadectwa dopuszczenia do eksploatacji i deklaracje zgodności pod względem BHP oraz instrukcje BHP w zakresie obsługi i eksploatacji, a także że spełniają ono wymagania określone w ustawie z dnia 25.08.2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. Dz. U. z 2015 r., poz. 594 ze zm.).
10.Wykonawca zobowiązuje się do dostarczenia wraz z dostawą linii technologicznych do produkcji wyrobów garmażeryjnych oryginałów lub kserokopii potwierdzonych za zgodność z oryginałami: certyfikatów lub atestów oraz instrukcji BHP w zakresie obsługi urządzeń gastronomicznych i ich eksploatacji.
11.Wykonawca oświadcza, że linie technologiczne do produkcji wyrobów garmażeryjnych spełniają wymagania wynikające z przepisów z ustawy z dnia 12.12.2003 r. o ogólnym bezpieczeństwie produktów (t.j.: Dz. U. z 2015r.poz. 322) oraz z ustawy dnia 30.08.2002 r. o systemie oceny zgodności (t.j.: Dz. U. z 2014 r., poz. 1645 ze zm.) potwierdzone oznakowaniem CE.
12.Niewykonanie (w tym częściowe) lub nienależyte wykonanie przedmiotu zamówienia, upoważnia Zamawiającego do zlecenia całego zamówienia lub jego części podmiotowi trzeciemu na koszt i niebezpieczeństwo Wykonawcy.
13. Do obowiązków stron należy współdziałanie przy wykonaniu umowy, wykonanie umowy zgodnie z Harmonogramem etapów w projekcie, zgodnie z aktualną wiedzą i należytą starannością, przy uwzględnieniu zawodowego charakteru prowadzonej działalności oraz zgodnie z obowiązującymi przepisami i normami.
14. Strony zobowiązują się także do dotrzymania tajemnicy i nakazów płynących z ustawy i zwalczaniu nieuczciwej konkurencji oraz zachowania lojalności wobec partnera.

§ 6 Gwarancje

01.Wykonawca udziela Zamawiającemu gwarancji jakości na dostarczone i zamontowane linie technologiczne do produkcji wyrobów garmażeryjnych na okres ……miesięcy, licząc od dnia odpisania protokołu odbioru jakościowego. Karty gwarancyjne Wykonawca wyda Zamawiającemu w momencie dostawy.
02.W okresie gwarancji Wykonawca zobowiązany jest, według swojego wyboru, do naprawy lub wymiany na swój koszt każdego z elementów, podzespołów lub zespołów urządzeń gastronomicznych, które uległy uszkodzeniu z przyczyn wad konstrukcyjnych, produkcyjnych, wynikających z normalnego użytkowania w okresie gwarancji lub wad materiałowych.
03.W okresie gwarancji Wykonawca zobowiązany jest do wykonywania bezpłatnych serwisów i przeglądów okresowych linii technologicznych do produkcji wyrobów garmażeryjnych raz na kwartał, jak również do zapewnienia na swój koszt części niezbędnych do serwisu i przeglądów okresowych lub części koniecznych do prawidłowego funkcjonowania urządzeń gastronomicznych.
04.Wykonawca zobowiązuje się do przystąpienia do usuwania wad (usterek, awarii) linii technologicznych do produkcji wyrobów garmażeryjnych na podstawie każdorazowego, telefonicznego wezwania Zamawiającego, pod numerem tel.……. lub za pomocą faxu pod numerem …… niezwłocznie, nie później jednak niż w ciągu 24 godzin (liczonych jedynie w dni robocze) od zgłoszenia wad (usterek, awarii). Przed przystąpieniem do usunięcia wad (usterek, awarii) strony zobowiązane są określić czas trwania naprawy.
05.W przypadku konieczności naprawy linii technologicznych do produkcji wyrobów garmażeryjnych w okresie gwarancji, przez czas przekraczający 14 dni, Wykonawca zapewni Zamawiającemu - na czas naprawy – urządzenia gastronomiczne zastępcze o parametrach technicznych nie gorszych niż urządzenia gastronomiczne naprawiane. Wykonawca odpowiada za dostarczone urządzenia gastronomiczne zastępcze na warunkach określonych w niniejszej umowie.
06.Dokonując naprawy linii technologicznych do produkcji wyrobów garmażeryjnych zgodnie z ust. 5 Wykonawca zobowiązuje się wykonać naprawę w określonym przez siebie terminie, nie dłuższym jednak niż 21 dni. W przypadku przekroczenia umówionego terminu Wykonawca zobowiązany jest do zapłaty na rzecz Zamawiającego kary umownej zgodnie z § 8 ust. 2 lit. b).
07.Jeżeli termin naprawy wadliwego urządzenia gastronomicznego będzie dłuższy niż 21 dni, Wykonawca w zamian za to urządzenia dostarczy Zamawiającemu urządzenie gastronomiczne fabrycznie nowe, w pełni sprawne i bez uszkodzeń, o parametrach technicznych nie gorszych niż urządzenie dotychczasowe.
08.Wykonawca zobowiązany jest do dostarczenia nowych linii technologicznych do produkcji wyrobów garmażeryjnych, w pełni sprawnego i bez uszkodzeń, także w razie zaistnienia kolejnej awarii w warunkach określonych w ust. 5. Wykonawca odpowiada za dostarczone nowe urządzenie gastronomiczne na warunkach określonych w niniejszej umowie.
09.Serwisowanie linii technologicznych do produkcji wyrobów garmażeryjnych, tj. przeglądy i konserwacja będą dokonywane w sposób zgodny ze wskazówkami producentów. Dodatkowe przeglądy zostaną wykonane po zajściu okoliczności wynikających z instrukcji obsługi.
10.W przypadku niedotrzymania przez Wykonawcę warunków usług gwarancyjnych określonych w niniejszym paragrafie, a w szczególności w razie niedostarczenia zastępczych urządzeń gastronomicznych zgodnie z ust. 5 lub dostarczenia urządzeń

niewłaściwych, bądź w razie niedostarczenia nowych urządzeń gastronomicznych zgodnie z ust. 7 i 8 lub dostarczenia urządzeń niewłaściwych, Zamawiający może bez wyznaczenia Wykonawcy dodatkowego terminu powierzyć dostarczenie właściwych urządzeń gastronomicznych innemu wybranemu przez siebie podmiotowi, na koszt i ryzyko Wykonawcy.
11.W przypadku odmowy wykonania naprawy wadliwego urządzenia gastronomicznego oraz w przypadku niewykonywania usług serwisowych zgodnie z postanowieniami niniejszej umowy, a w szczególności z ust. 9 Zamawiający może bez wyznaczania Wykonawcy dodatkowego terminu powierzyć naprawę bądź dokonanie usług serwisowych innemu wybranemu przez siebie podmiotowi na koszt i ryzyko Wykonawcy.
12.Wykonywanie zobowiązań z gwarancji Wykonawca może powierzyć innemu podmiotowi.
13.Strony zgodnie oświadczają, że rękojmia za wady wynosi 24 miesiące od dnia podpisania protokołu odbioru jakościowego.

§7. Odstąpienie od umowy.

01. Zamawiający może odstąpić od umowy, jeżeli Wykonawca nie wykonuje usługi zgodnie z dokumentacją i istnieją uzasadnione przesłanki wskazujące na to, że nie osiągnie rezultatów zapisanych w dokumentacji aplikacyjnej.
02. Wykonawca może odstąpić od umowy w przypadkach, o których mowa w Kodeksie Cywilnym oraz jeżeli zostanie ogłoszona upadłość albo podjęta zostanie decyzja o likwidacji firmy Zamawiającego.
03. Zamawiający może odstąpić od umowy w razie zaprzestania dofinansowania projektu przez Narodowe Centrum Badań i Rozwoju. Zamawiający zapłaci Wykonawcy wynagrodzenie oraz wszelkie inne koszty poniesione do dnia odstąpienia od umowy.
04. Zamawiającemu przysługuje prawo natychmiastowego rozwiązania umowy w przypadku nie otrzymania dofinansowania na realizację przedmiotu zamówienia.
05. Ponadto strony zastrzegają sobie prawo dochodzenia od siebie odszkodowania uzupełniającego do wysokości poniesionej szkody jednak nie więcej, niż wartość przedmiotu umowy określona w paragrafie 2.
06. Odstąpienie od umowy powinno nastąpić w formie pisemnej z podaniem uzasadnienia z zachowaniem 1-miesięcznego terminu wypowiedzenia.
07. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zmiany zakresu umowy zawartej z podmiotem wybranym w wyniku przeprowadzonego postępowania o udzielenie zamówienia publicznego wyłącznie w formie pisemnego aneksu z następujących powodów:
a) uzasadnionych zmian w zakresie i sposobie wykonania przedmiotu zamówienia, wynikających ze zmian, wprowadzonych do umowy o dofinansowanie projektu,
b) obiektywnych przyczyn niezależnych do zamawiającego lub oferenta,
c) okoliczności siły wyższej,
d) zmian regulacji prawnych w odniesieniu do umowy o dofinansowanie projektu,
e) otrzymania decyzji jednostki finansującej projekt zawierającej zmiany zakresu zadań, terminów realizacji czy też ustalającej dodatkowe postanowienia, do których zamawiający zostanie zobowiązany

§8. Kary i Sprawy sporne.

01. Spory wynikłe na tle realizacji niniejszej umowy rozstrzygane będą przez sąd powszechny właściwy dla Zamawiającego.
02. Wykonawca zapłaci Zamawiającemu kary umowne za:
02a. Zwłokę w wykonaniu przedmiotu umowy w wysokości 0,1% wynagrodzenia netto za każdy dzień zwłoki.
02b. Za odstąpienie przez Zamawiającego od umowy z przyczyn zależnych od Wykonawcy, 5% wynagrodzenia umownego netto.
03. Zamawiający zapłaci Wykonawcy kary umowne za:
3a. Odstąpienie Wykonawcy od umowy z przyczyn zależnych od Zamawiającego, innych iż wymienione w §7, 5% wynagrodzenia umownego netto.

§9. Przepisy szczególne.

01. Wszystkie zmiany i uzupełnienia treści umowy wymagają dla swej ważności formy pisemnej w postaci aneksu.
02. W sprawach nieuregulowanych niniejszą umową mają zastosowanie przepisy Kodeksu Cywilnego.
03. Umowa została sporządzona w dwóch jednobrzmiących egzemplarzach, po jednej dla Wykonawcy i Zamawiającego.

Załączniki:
1. Oferta Wykonawcy z dnia ……r.

Zamawiający Wykonawca