

Chodecz, dn. 15 kwietnia 2016

## ZAPYTANIE OFERTOWE

Zwracamy się z prośbą o przedstawienie oferty na dostawę:

1. Kompletnej linii do fermentacji

**Wymagania techniczne i specyfikacja zamówienia znajdują się poniżej oraz w załączniku nr 1a.**

### ad 1) Linia do fermentacji

Kompletna linia do fermentacji powinna zawierać:

- 4 kadzie fermentacyjne wykonane ze stali kwasoodpornej o poj. 320m<sup>3</sup> każda;
- wyposażenie kadzi w układ chłodzenia i wymienniki płaszczowo-rurowe wraz z pompą mieszającą;
- zastosowanie układu do odzysku gazów pofermentacyjnych;
- opomiarowanie procesowe połączone z obecnym systemem sterowania;
- rurociągi podłączone do istniejącej instalacji hydrolizy i odpędu

### Złożona oferta powinna zawierać, co najmniej:

- nazwę i adres oferenta;
- dane techniczne i specyfikację dla poszczególnych elementów wyszczególnionych wg poszczególnych punktów zawartych w zapytaniu ofertowym;
- cenę łączną (netto oraz brutto);
- termin ważności oferty;
- okres gwarancji (w miesiącach);
- czas reakcji serwisu (w godzinach od momentu zgłoszenia usterki do momentu przybycia serwisanta do zakładu w celu usunięcia awarii);
- warunki płatności;
- maksymalny termin realizacji zamówienia (w dniach od momentu złożenia zamówienia);
- referencje.

Oferta powinna być sporządzona na papierze firmowym oferenta lub opatrzona pieczętką firmową, posiadać datę sporządzenia oraz powinna być podpisana przez oferenta.

Oferta powinna być przesłana za pośrednictwem poczty, kuriera bądź też dostarczona osobiście na adres:

**AVANTI Spółka Jawna Fijałkowski i Spółka**

**ul. 19 Stycznia 9**

**87-860 Chodecz**

Termin składania ofert upływa w dniu **29 kwietnia 2016 r.**

Wybór najkorzystniejszej oferty nastąpi w oparciu o następujące kryteria:

<b>I.p.</b>	<b>Kryterium</b>	<b>Waga</b>
1.	<b>Cena</b> (liczona w PLN), oceniana wg wzoru: $\text{cena min} / \text{cena oferowana} \times 70$ . Ceny w walutach obcych będą przeliczane na PLN po kursie sprzedaży NBP z dnia wystawienia oferty. Najlepsza z ofert (najtańsza) otrzyma 70 punktów.	70%
2.	<b>Termin realizacji zamówienia</b> (liczony w dniach od momentu złożenia zamówienia) oceniany wg wzoru: $\text{najkrótszy termin realizacji} / \text{oferowany termin realizacji} \times 10$ . Najlepsza oferta (z najkrótszym terminem realizacji) uzyska 10 punktów.	10%
3.	<b>Czas reakcji serwisu</b> (liczony w godzinach od momentu zgłoszenia usterki do momentu przybycia serwisanta do zakładu w celu usunięcia awarii), oceniony wg wzoru: $\text{najkrótszy czas reakcji} / \text{oferowany czas reakcji} \times 10$ . Najlepsza oferta (z najkrótszym czasem reakcji) uzyska 10 punktów.	10%
4.	<b>Okres gwarancji</b> (liczony w miesiącach) oceniony wg wzoru: $\text{oferowany termin gwarancji} / \text{najdłuższy termin gwarancji} \times 10$ . Najlepsza oferta (z najdłuższym okresem gwarancji) uzyska 10 punktów.	10%
suma:	<b>Maksymalna liczba punktów do uzyskania wynosi 100 punktów.</b>	<b>100 %</b>

W przypadku nie uwzględnienia w ofercie któregośkolwiek z parametrów będących podstawą dla porównania ofert według wskazanych kryteriów, oferta uzyskuje najniższą ocenę pod względem spełnienia tego kryterium.

**AVANTI** SP. J. FIJAŁKOWSKI I S-KA  
WŁAŚCICIEL  
*Sławomir Fijałkowski*

## Załącznik nr 1a.

### Linia do fermentacji

NAZWA	KRÓTKI OPIS	MATERIAŁ	PARAMETRY	ILOŚĆ
Kadź fermentacyjna	Kadź fermentacyjna płaskodenna z wziernikami i przyłączami procesowymi oraz z podestem w górnej części kadzi.	AISI 304L	Poj. 320m <sup>3</sup> , średnica do 6,5m. Wysokość do 11m	4 szt.
Wymiennik ciepła	Wymiennik ciepła płaszczowo-rurkowy	AISI 304L	Powierzchnia wymiany 40m <sup>2</sup>	4 szt.
Pompa	Pompa cyrkulacyjna/dozująca na instalację odpędu	AISI 304L	Wydajność do 30m <sup>3</sup> /h	4 szt.
Układ odzysku gazów	Kompletny układ ze skruberm podłączony zbiorczo do wszystkich kadzi	AISI304	-	1 kpl.
Układ chłodzenia	Chłodnia wentylatorowa z orurowaniem i pompą cyrkulacyjną	-	CWT 95	1 kpl.
Opomiarowanie	Czujniki temperatury i poziomu cieczy	AISI304	Kompatybilne z istniejącym systemem automatyki	4 kpl.

AVANTI SP. J. FIJAŁKOWSKI I S-KA  
WŁAŚCICIEL  
*Stawomir Fijałkowski*