



**AMIR** healthy sweets  
WYTWÓRNIĄ CUKIERNICZĄ

"AMIR" WYTWÓRNIĄ CUKIERNICZĄ ADNAN SERRI, KATARZYNA SERRI, RAMI SERRI realizuje projekt **Wdrożenie innowacyjnego produktu spożywczego i procesu jego wytwarzania** współfinansowany przez Unię Europejską z Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego i budżetu państwa w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Łódzkiego na lata 2014-2020 Osi Priorytetowej II Innowacyjna i Konkurencyjna Gospodarka, Działania II.3 Zwiększenie Konkurencyjności MŚP, Poddziałania II.3.1 Innowacje w MŚP

Łódź, 19.05.2016

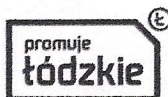
**ZAPYTANIE OFERTOWE nr 01**  
na urządzenia do produkcji wyrobów ciastkarskich

Szanowni Państwo,

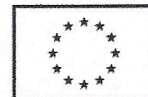
1. Jako wnioskodawca w konkursie RPLD.02.03.01-IP.02-10-004/15 rozpoczynamy realizację projektu „Wdrożenie innowacyjnego produktu spożywczego i procesu jego wytwarzania”. Na podstawie Wytycznych w zakresie kwalifikowalności wydatków w ramach Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego, Europejskiego Funduszu Społecznego oraz Funduszu Spójności na lata 2014-2020, na własne ryzyko, przed podpisaniem umowy o dofinansowanie, upubliczniamy niniejsze zapytanie w trybie przewidzianym w części 6.5.3. ust 7) ww. Wytycznych i zapraszamy do złożenia oferty.
2. Zamawiającym jest „Amir” Wytwórnia Cukiernicza S.C. Adnan Serri, Katarzyna Serri, Rami Serri, ul. Turystyczna 26/28, 91-615 Łódź, NIP 9471798806, REGON 471981562. Osobami do kontaktu w sprawach niniejszego zapytania są Katarzyna Serri (tel. 504 321 931) i Rami Serri (tel. 506 410 401).
3. Projekt jest realizowany w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Łódzkiego na lata 2014-2020, Osi Priorytetowej II Innowacyjna i Konkurencyjna Gospodarka, Działania II.3 Zwiększenie Konkurencyjności MŚP, Poddziałania II.3.1 Innowacje w MŚP.
4. Na podstawie przeprowadzonej analizy rynku w zakresie ceny sumaryczna wartość szacunkowa wszystkich składników zamówienia przekroczyła 30 000,00 €.
5. Opis przedmiotu zamówienia (rodzaj urządzenia i parametry jakościowe) znajduje się w formularzu ofertowym stanowiącym załącznik nr 01 do niniejszego zapytania ofertowego.
6. Warunki udziału w postępowaniu zapewniają w szczególności zachowanie zasad uczciwej konkurencji i równego traktowania wykonawców.
7. Sposób dokonywania oceny ofert zakłada, że rozpatrzone zostaną jedynie oferty złożone na formularzu ofertowym stanowiącym załącznik nr 01 do niniejszego zapytania ofertowego, spełniające wszystkie zawarte w nim i wymagane parametry jakościowe dla poszczególnych urządzeń, dla których podano co najmniej cenę w zł netto i czas udzielonego serwisu gwarancyjnego wyrażony w miesiącach.
8. Kryteria oceny oferty stanowią: 1) cena w zł netto (waga 80%) oraz 2) liczba miesięcy udzielonego serwisu gwarancyjnego (waga 20%), podane osobno dla każdego urządzenia.
9. Sposób przyznawania punktacji dla każdego urządzenia z oferty jest zgodny ze wzorem:  $P_x = \left(\frac{C_{min}}{C_x} * 80\%\right) + \left(\frac{S_x}{S_{max}} * 20\%\right)$ , gdzie:  $P_x$  oznacza punktację przyznaną ofercie,  $C_{min}$  oznacza najniższą cenę zaoferowaną dla urządzenia we wszystkich złożonych ofertach,  $C_x$  oznacza cenę zaoferowaną dla urządzenia w ocenianej ofercie,  $S_x$  oznacza liczbę miesięcy serwisu gwarancyjnego zaoferowanego dla urządzenia w badanej ofercie,  $S_{max}$  oznacza największą liczbę miesięcy serwisu gwarancyjnego zaoferowanego dla urządzenia we wszystkich złożonych ofertach.



Fundusze Europejskie  
Program Regionalny



Unia Europejska  
Europejski Fundusz  
Rozwoju Regionalnego



Projekt współfinansowany z Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego

*R Serri*  
*Serrri Serri*





**AMIR** healthy sweets  
WYTWÓRNIĄ CUKIERNICZĄ

"AMIR" WYTWÓRNIĄ CUKIERNICZĄ ADNAN SERRI, KATARZYNA SERRI, RAMI SERRI realizuje projekt **Wdrożenie innowacyjnego produktu spożywczego i procesu jego wytwarzania** współfinansowany przez Unię Europejską z Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego i budżetu państwa w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Łódzkiego na lata 2014-2020 Osi Priorytetowej II Innowacyjna i Konkurencyjna Gospodarka, Działania II.3 Zwiększenie Konkurencyjności MŚP, Poddziałania II.3.1 Innowacje w MŚP

10. Dostawy poszczególnych urządzeń nastąpią na podstawie ofert o najwyższej wartości finalnej punktacji  $P_x$ . Z wybranymi w ten sposób oferentami zostanie podpisana umowa zgodnie ze wzorem stanowiącym załącznik nr 02 do niniejszego zapytania ofertowego. W przypadku gdy podpisanie umowy nie będzie możliwe z przyczyn leżących po stronie oferenta, umowa może zostać podpisana z oferentem, którego oferta uzyskała kolejną najwyższą wartość finalnej punktacji  $P_x$  dla danego urządzenia.

11. Oferty należy składać w formie pisemnej w miejscu podanym w punkcie 1 powyżej lub w formie elektronicznej na adres [biuro@amirsc.pl](mailto:biuro@amirsc.pl). Dopuszczamy możliwość składania ofert częściowych. Ostateczny termin wpływu oferty na ww. adres lub do skrzynki e-mailowej upływa dnia 26.05.2016 r.

12. Ocena ofert nastąpi w dniu 27.05.2016 r. w siedzibie Zamawiającego podanej w punkcie 1 Zamówienie zostanie udzielone Oferentom, którzy zaproponowali w ofertach najniższą cenę w zł netto w relacji do czasu serwisu gwarancyjnego i spełnili wszystkie wymagane parametry jakościowe.

13. O wyniku oceny ofert i udzielonych zamówieniach Zamawiający poinformuje wszystkich Oferentów niezwłocznie po zakończeniu oceny. Z Oferentami, którym zostanie udzielone zamówienie, zostanie podpisana umowa, określająca strony umowy, cenę zamówienia, sposoby i terminy płatności i realizacji zamówienia, ewentualne kary za niedotrzymanie warunków umowy.

14. Ostateczny termin wykonania zamówienia ustala się na 31.12.2016 r.

15. Z udziału w postępowaniu wyklucza się podmioty powiązane kapitałowo lub osobowo z Zamawiającym, tj. uczestniczące w spółce jako wspólnik, posiadające 10% lub więcej udziałów, pełniące funkcje członków w organach nadzorczych lub zarządzających, prokurenta lub pełnomocnika, pozostające w związku małżeńskim, w stosunku pokrewieństwa lub powinowactwa pierwszego i drugiego stopnia w linii prostej i bocznej, w stosunku przysposobienia, opieki i kurateli.

16. W uzasadnionych przypadkach dopuszcza się możliwość zmiany warunków umowy zawartej w wyniku przeprowadzonego postępowania o udzielenie zamówienia publicznego, o ile nie są to zmiany sprzeczne z warunkami określonymi w niniejszym zapytaniu.

17. W uzasadnionych przypadkach dopuszcza się możliwość udzielenia wyłonionemu Oferentowi zamówień uzupełniających, w wysokości nie przekraczającej 50% wartości zamówienia określonej w zawartej umowie, o ile są one zgodne z podstawowym zakresem przedmiotowym oferty.

18. W uzasadnionych przypadkach dopuszcza się możliwość udzielenia wyłonionemu Oferentowi zamówień dodatkowych (nieobjętych podstawowym zakresem przedmiotowym oferty), w wysokości nie przekraczającej 50% wartości zamówienia określonej w zawartej umowie, o ile udowodnione zostanie, że sytuacji tej nie dało się wcześniej przewidzieć, jednocześnie jest to niezbędne do prawidłowego wykonania umowy, a z przyczyn technicznych lub gospodarczych oddzielne zamówienie wymagałoby poniesienia niewspółmiernie wysokich kosztów oraz wykonanie zamówienia podstawowego jest uzależnione od uprzedniego wykonania zamówienia dodatkowego.

Z poważaniem,

*Katarzyna Serri Adnan Serri Rami Serri*

Katarzyna Serri, Adnan Serri, Rami Serri



Fundusze Europejskie  
Program Regionalny



Unia Europejska  
Europejski Fundusz  
Rozwoju Regionalnego







**AMIR** healthy sweets  
WYTWÓRNIĄ CUKIERNICZĄ

"AMIR" WYTWÓRNIĄ CUKIERNICZĄ ADNAN SERRI, KATARZYNA SERRI, RAMI SERRI realizuje projekt **Wdrożenie innowacyjnego produktu spożywczego i procesu jego wytwarzania** współfinansowany przez Unię Europejską z Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego i budżetu państwa w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Łódzkiego na lata 2014-2020 Osi Priorytetowej II Innowacyjna i Konkurencyjna Gospodarka, Działania II.3 Zwiększenie Konkurencyjności MŚP, Poddziałania II.3.1 Innowacje w MŚP

### FORMULARZ OFERTY

do zapytania ofertowego nr 01 na urządzenia do produkcji wyrobów ciastkarskich

W odpowiedzi na zapytanie ofertowe nr 01 w ramach projektu „Wdrożenie innowacyjnego produktu spożywczego i procesu jego wytwarzania” składamy ofertę obejmującą następujące urządzenia do produkcji wyrobów ciastkarskich, spełniającą wyszczególnione niżej parametry i kryteria:

Urządzenia do produkcji wyrobów ciastkarskich	Parametry jakościowe	Cena netto zł	Serwis gwarancyjny w miesiącach
1. Maszyna formująca nadziewane wyroby z ciasta z układem ich stemplowania i układania na tacach	Zasilanie: zgodne z parametrami prądu 220/230 V, 50/60 Hz, Wydajność układu – co najmniej do 4000 szt./h, Waga produktu – co najmniej w przedziale 20-60 g / szt. (wyrób prototypowy ma 36 g), Rozmiary tac odkładczych: 40-46x60-66 cm (kompatybilne z piecami), Zgodność CE		
2. Piec gazowy	Zasilanie: gazowe, Rozmiary tac odkładczych: 40-46x60-66 cm (kompatybilne z systemem układania na tacach maszyny formującej), Automatyczny nawilżacz, Liczba półek jednorazowego wypieku - co najmniej 8, Zgodność CE.		
3. Piec elektryczny	Zasilanie: elektryczne (220/230 V, 50/60 Hz), Rozmiary tac odkładczych: 40-46x60-66 cm (kompatybilne z systemem układania na tacach maszyny formującej), Automatyczny nawilżacz, Liczba półek jednorazowego wypieku - co najmniej 8, Zgodność CE.		
4. Maszyna pakująca typu „flowpack”	Zasilanie: elektryczne (220/230 V, 50/60 Hz), Maksymalna prędkość przepływu: co najmniej 100 szt. /min., Maksymalna szerokość folii: 350mm, Długość produktu: 50-600mm, Szerokość produktu: 30-160mm, Maksymalna wysokość produktu: 5-60mm, Maksymalna średnica folii: 300mm, Układ nadruku daty. Zgodność CE.		
5. Kompresor	Ciśnienie: 7,5bar, Pojemność zbiornika: co najmniej 250l, Osuszacz ziębniczny powietrza z punktem rosy 3 C, Poziom hałasu: mniej niż 65dB(A), Ilość powietrza chłodzącego: 300m <sup>3</sup> /h, Zgodność CE.		

(miejsce i data)

(podpis i pieczęćka)



**Fundusze Europejskie**  
Program Regionalny



**Unia Europejska**  
Europejski Fundusz  
Rozwoju Regionalnego



Projekt współfinansowany z Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego

*Kerw*  
*Serr* *Serr*





**AMIR** healthy sweets  
WYTWÓRNIĄ CUKIERNICZĄ

"AMIR" WYTWÓRNIĄ CUKIERNICZĄ ADNAN SERRI, KATARZYNA SERRI, RAMI SERRI realizuje projekt **Wdrożenie innowacyjnego produktu spożywczego i procesu jego wytwarzania** współfinansowany przez Unię Europejską z Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego i budżetu państwa w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Łódzkiego na lata 2014-2020 Osi Priorytetowej II Innowacyjna i Konkurencyjna Gospodarka, Działania II.3 Zwiększenie Konkurencyjności MŚP, Poddziałania II.3.1 Innowacje w MŚP

**UMOWA** zawarta w Łodzi dnia ..... r., pomiędzy:

„Amir” Wytwórnia Cukiernicza S.C. Adnan Serri, Katarzyna Serri, Rami Serri, ul. Turystyczna 26/28, 91-615 Łódź, NIP 9471798806, REGON 471981562, reprezentowaną przez Katarzynę Serri, Adnana Serri i Ramiego Serri, zwaną dalej Zamawiającym,

a

.....  
.....  
zwanym dalej **Dostawcą**,

1. Niniejsza umowa została zawarta w ramach projektu „Wdrożenie innowacyjnego produktu spożywczego i procesu jego wytwarzania” złożonego w konkursie RPLD.02.03.01-IP.02-10-004/15 Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Łódzkiego na lata 2014-2020 Osi Priorytetowej II Innowacyjna i Konkurencyjna Gospodarka, Działania II.3 Zwiększenie Konkurencyjności MŚP, Poddziałania II.3.1 Innowacje w MŚP.

2. Przedmiotem umowy jest dostawa urządzeń do produkcji wyrobów cukierniczych, zgodnie ze Specyfikacją Zamówienia, stanowiącą załącznik nr 01 do niniejszej umowy.

3. Zgodnie z oszacowaniem wartości zamówienia i wynikami analizy rynku, stosownie do zapisów Wytycznych w zakresie kwalifikowalności wydatków w ramach Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego, Europejskiego Funduszu Społecznego oraz Funduszu Spójności na lata 2014-2020, ostateczna cena przedmiotu umowy wynosi netto ..... zł netto.

4. Termin realizacji zamówienia ustalony przez Zamawiającego i Dostawcę upływa ..... włącznie. Dostawca zobowiązuje się w tym terminie dostarczyć, a Zamawiający odebrać przedmiot umowy na podstawie Protokołu Odbioru Zamówienia, stanowiącego załącznik nr 2 do niniejszej umowy i uregulować całą należność przelewami na rachunek bankowy Dostawcy, na podstawie faktur VAT wystawionych przez Dostawcę. W przypadku opóźnień w płatności Dostawcy przysługuje prawo do naliczenia odsetek określonych ustawowo.

5. Zamawiający i Dostawca ustalają kary za niedotrzymanie ww. warunków umowy na 0,5% ustalonej ceny w zł netto umowy dziennie.

6. Działania wynikające z niniejszej umowy oraz innych uzgodnień pomiędzy Stronami koordynować będą ze strony Zamawiającego: Rami Serri (tel. 506 410 401), a ze strony Wykonawcy: ..... (tel. ....).

7. Zmiany Umowy wymagają formy pisemnej pod rygorem nieważności.

8. Spory mogące wynikać ze stosunku objętego Umową, strony poddają pod rozstrzygnięcie sądu właściwego dla siedziby Zamawiającego.

9. We wszystkich sprawach dotyczących Umowy obowiązują przepisy prawa polskiego, w tym w szczególności Kodeks Cywilny tj. ustawa z dnia 23 kwietnia 1964 roku (tj. Dz. U. z 2014 r., poz. 121).

10. Umowę sporządzono w dwóch jednobrzmiących egzemplarzach, jednym dla Zamawiającego i jednym dla Wykonawcy.

Zamawiający

Dostawca



**Fundusze Europejskie**  
Program Regionalny



**Unia Europejska**  
Europejski Fundusz  
Rozwoju Regionalnego



Projekt współfinansowany z Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego

*Rami Serri*  
*Serr* *Serr*





**AMIR** healthy sweets  
WYTWÓRNIĄ CUKIERNICZĄ

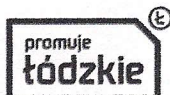
"AMIR" WYTWÓRNIĄ CUKIERNICZĄ ADNAN SERRI, KATARZYNA SERRI, RAMI SERRI realizuje projekt **Wdrożenie innowacyjnego produktu spożywczego i procesu jego wytwarzania** współfinansowany przez Unię Europejską z Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego i budżetu państwa w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Łódzkiego na lata 2014-2020 Osi Priorytetowej II Innowacyjna i Konkurencyjna Gospodarka, Działania II.3 Zwiększenie Konkurencyjności MŚP, Poddziałania II.3.1 Innowacje w MŚP

**SPECYFIKACJA ZAMÓWIENIA - załącznik nr 01 do Umowy zawartej w Łodzi dnia ..... r.**

Urządzenia do produkcji wyrobów ciastkarskich	Parametry jakościowe	Cena netto zł	Serwis gwarancyjny w miesiącach
1. Maszyna formująca nadziewane wyroby z ciasta z układem ich stemplowania i układania na tacach	Zasilanie: zgodne z parametrami prądu 220/230 V, 50/60 Hz, Wydajność układu – co najmniej do 4000 szt./h, Waga produktu – co najmniej w przedziale 20-60 g / szt. (wyrób prototypowy ma 36 g), Rozmiary tac odkładczych: 40-46x60-66 cm (kompatybilne z piecami), Zgodność CE		
2. Piec gazowy	Zasilanie: gazowe, Rozmiary tac odkładczych: 40-46x60-66 cm (kompatybilne z systemem układania na tacach maszyny formującej), Automatyczny nawilżacz, Liczba półek jednorazowego wypieku - co najmniej 8, Zgodność CE.		
3. Piec elektryczny	Zasilanie: elektryczne (220/230 V, 50/60 Hz), Rozmiary tac odkładczych: 40-46x60-66 cm (kompatybilne z systemem układania na tacach maszyny formującej), Automatyczny nawilżacz, Liczba półek jednorazowego wypieku - co najmniej 8, Zgodność CE.		
4. Maszyna pakująca typu „flowpack”	Zasilanie: elektryczne (220/230 V, 50/60 Hz), Maksymalna prędkość przepływu: co najmniej 100 szt. /min., Maksymalna szerokość folii: 350mm, Długość produktu: 50-600mm, Szerokość produktu: 30-160mm, Maksymalna wysokość produktu: 5-60mm, Maksymalna średnica folii: 300mm, Układ nadruku daty. Zgodność CE.		
5. Kompresor	Ciśnienie: 7,5bar, Pojemność zbiornika: co najmniej 250l, Osuszacz ziębiczny powietrza z punktem rosy 3 C, Poziom hałasu: mniej niż 65dB(A), ilość powietrza chłodzącego: 300m <sup>3</sup> /h, Zgodność CE.		



**Fundusze Europejskie**  
Program Regionalny



**Unia Europejska**  
Europejski Fundusz  
Rozwoju Regionalnego



Projekt współfinansowany z Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego

*R. Serr*

*Serr* *Serr*



**AMIR** healthy sweets  
WYTWÓRNIĄ CUKIERNICZĄ

"AMIR" WYTWÓRNIĄ CUKIERNICZĄ ADNAN SERRI, KATARZYNA SERRI, RAMI SERRI realizuje projekt **Wdrożenie innowacyjnego produktu spożywczego i procesu jego wytwarzania** współfinansowany przez Unię Europejską z Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego i budżetu państwa w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Łódzkiego na lata 2014-2020 Osi Priorytetowej II Innowacyjna i Konkurencyjna Gospodarka, Działania II.3 Zwiększenie Konkurencyjności MŚP, Poddziałania II.3.1 Innowacje w MŚP

**PROTOKÓŁ ODBIORU ZAMÓWIENIA - załącznik nr 02 do Umowy zawartej w Łodzi dnia ..... r.**

1. Miejsce i data dokonania odbioru:

.....

2. Zamawiającego reprezentuje:

.....

3. Dostawcę reprezentuje:

.....

4 Potwierdzenie kompletności dostawy i zgodności z parametrami zawartymi w Specyfikacji Zamówienia, stanowiącej załącznik nr 01 do Umowy zawartej w Łodzi dnia ..... r.:

- Dostawa kompletna / niekompletna,
- Dostawa zgodna / niezgodna ze Specyfikacją Zamówienia,
- Wynik odbioru pozytywny / negatywny.

5. Uwagi:

.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....

Zamawiający

Dostawca



Fundusze Europejskie  
Program Regionalny



Unia Europejska  
Europejski Fundusz  
Rozwoju Regionalnego



Projekt współfinansowany z Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego

*Handwritten signatures:*  
Serr  
Serr