

ZAPYTANIE OFERTOWE

z dnia 17-04-2018 r.

W związku z realizacją projektu pt. „Kierunki wykorzystania oraz ochrona zasobów genetycznych zwierząt gospodarskich w warunkach zrównoważonego rozwoju” finansowany przez Narodowe Centrum Badań i Rozwoju w ramach Strategicznego programu badań naukowych i prac rozwojowych „Środowisko naturalne, rolnictwo i leśnictwo” - BIOSTRATEG

przez "JK" Sp. z o. o. (Współwykonawca Projektu) zapraszamy do udziału w konkursie ofert, którego celem jest „Usługa serwisowa”:

- I. Komory do sezonowania suchego i mokrego
- II. Komory wędzarniczej
- III. Krajalnicy automatycznej do wędlin

1. NAZWA I ADRES ZAMAWIAJĄCEGO.

"JK" Sp. z o. o.
20-075 Lublin
ul. I Armii Wojska Polskiego 5/6E

Adres do Korespondencji:

"JK" Sp. z o. o.
Ul. Nadbrzeżna 1
38-450 Dukla

2. OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA.

1. Przedmiotem Zamówienia jest „Usługa serwisowa”
2. Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia określony został w **załączniku nr 1 do Zapytania ofertowego**

3. MIEJSCE ORAZ TERMIN SKŁADANIA I OTWARCIA OFERT

1. Ofertę należy złożyć w

"JK" Sp. z o. o.
Ul. Nadbrzeżna 1
38-450 Dukla

lub przesać na adres mailowy jasiolka@interia.pl

2. Oferty złożone w biurze należy umieścić w zamkniętej kopercie z podaniem nazwy i adresu Wykonawcy oraz oznaczonej w następujący sposób:

"JK" Sp. z o. o.
Ul. Nadbrzeżna 1
38-450 Dukla

**"Oferta – Zakup aparatury do celów badawczych"
nie otwierać przed 24-04-2018 r.**

3. Termin składania ofert upływa **dnia 23-04-2018 r.**
4. Zamawiający dokona wyboru najkorzystniejszej oferty oraz poinformuje oferentów drogą mail'ową o wyborze najkorzystniejszej oferty.

4. INFORMACJE DODATKOWE

1. Zamawiający wymaga, aby przedmiot usługi był zgodny z opisem załączniku nr 1 do Zapytania ofertowego.
2. Strony ustalają, że Wykonawca ponosi odpowiedzialność z tytułu rękojmi - na zasadach określonych w kodeksie cywilnym.
4. Ewentualne modyfikacje zapytania oraz odpowiedzi na pytania udostępniane są na stronie internetowej www.jasiolka.com, Zamawiający zaleca wykonawcom śledzenie strony z informacjami o postępowaniu, aż do upływu terminu składania ofert.
5. Zamawiający nie przewiduje wypłaty zaliczek.
6. Termin realizacji usługi od podpisania umowy do 15-11-2018.
7. Płatność nastąpi w terminie do 30 dni po realizacji zamówienia.

Kontakt: jasiolka@interia.pl tel. 13 43 30 802

5. WYBÓR OFERTY.

1. Kryterium oceny ofert:

Zamawiający wybiera najkorzystniejszą ofertę, spośród ważnych ofert złożonych w postępowaniu, biorąc przy ocenie i porównaniu złożonych ofert pod uwagę cenę 100%.

Zamawiający zastrzega sobie prawo do:

- unieważnienia niniejszego Zapytania ofertowego w każdym czasie (np. w sytuacji gdy cena najkorzystniejszej oferty przekracza kwotę którą Zamawiający może przeznaczyć na sfinansowanie zamówienia),
- żądania wyjaśnień dotyczących treści złożonych ofert, jak również negocjacji treści ofert z zachowaniem zasad przejrzystości oraz uczciwego traktowania Wykonawców,
- wystąpienia o złożenie dodatkowych ofert,

Prokurent – Jarosław Torba

PROKURENT

.....Jarosław Torba.....
podpis

ZAŁĄCZNIK NR 1 DO ZAPYTANIA OFERTOWEGO

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Przedmiotem niniejszego zamówienia jest usługa serwisowa polegająca na dokonaniu bieżących przeglądów serwisowych maszyn zakupionych w ramach programu Biostrateg, tj:

- I.** Komora do sezonowania suchego i mokrego
- II.** Komora wędzarnicza
- III.** Krajalnica automatyczna do wędlin

W celu oceny wpływu sterylności warunków panujących w komorach na jakość/smak produktów – usługi czyszczenia komór należy dokonywać po każdym cyklu dojrzewania w przypadku komory do sezonowania (raz w miesiącu), raz w tygodniu w przypadku komory wędzarniczej, raz w miesiącu w przypadku krajalnicy do wędlin.

W ramach przeglądu należy dokonać:

- gruntownego wyczyszczenia oraz dezynfekcji komory do sezonowania, która wykonana jest z piaskowca naturalnego
 - sprawdzenia oraz odgrzybienia instalacji chłodniczej, uzupełnienie czynnika chłodzącego
 - sprawdzenia i kalibracji parametrów zadanych i rzeczywistych (temperatura, wilgotność)
 - przeprowadzenie badań mikrobiologicznych
- gruntownego wyczyszczenia oraz dezynfekcji komory wędzarniczej – wykonana ze stali nierdzewnej
 - sprawdzenia stanu paleniska i przewodów kominowych
 - sprawdzenia i kalibracji parametrów zadanych i rzeczywistych (temperatura)
 - sprawdzenia, regulacji i smarowania elementów wykonawczych układu automatyki
 - przeprowadzenie badań na zawartość norm dot. WWA
- przeglądu, konserwacji i dezynfekcji krajalnicy automatycznej do wędlin
 - przeprowadzenia badań mikrobiologicznych