Załącznik nr 1 do protokół z zapytania ofertowego

**Operacja współfinansowana przez Unię Europejską ze środków finansowych Europejskiego Funduszu Morskiego i Rybackiego *PROGRAM OPERACYJNY „RYBACTWO I MORZE 2014-2020”***

***Działanie 2.1 Innowacje w ramach Priorytetu 2 – Wspieranie akwakultury zrównoważonej środowiskowo, zasobooszczędnej, innowacyjnej, konkurencyjnej i opartej na wiedzy***

**umowa o dofinansowanie nr 00004-6521.1-OR1600005/17/20;**

Projekt pt. „Opracowanie technologii nowych i innowacyjnych produktów z karpia w celu zapewnienia całorocznego zbytu tego surowca z gospodarstw akwakultury”

*Dotyczy:* ***Zapytania ofertowego na zakup i dostawę urządzeń gastronomicznych.***

**Z A W I A D O M I E N I E**

**o wyborze oferty najkorzystniejszej**

W wyniku zapytania ofertowego na zakup i dostawę urządzeń gastronomicznych, zamieszczonego na stronie BIP (Biuletynu Informacji Publicznej), Zachodniopomorskiego Uniwersytetu Technologicznego w Szczecinie w dniu 04.11.2020 roku w zakładce: „Dostawy poniżej 30 tys. euro” do dnia 12.11.2020 roku do godziny 10.00 wpłynęło 6 ofert:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Nr oferty** | **Nazwa i adres wykonawcy,  który złożył ofertę** | **Cena oferty**  **(w zł brutto)** | **Czy spełnia warunki zawarte w zapytaniu\*** |
| 1 | GASTROTRIP S.C. P. Rybarczyk R. Klimczak T. Wojnarowski ul. Czorsztyńska 32 , 71-163 Szczecin NIP 8513185486 | 27 176,82 | **TAK** |
| 2 | P.H.U. GASTRO CENTRUM  Adam Koprowski  Al. Poznańska 70A 64 -920 Piła  NIP 764 130 77 01 | 25 153,56 | **TAK** |
| 3 | LS GASTRO  Sebastian Sipowicz Sp. J.  Ul. Kościuszki 52  74-505 Mieszkowice | 23 476,95 | **NIE** |
| 4 | GRYF GASTRO  MICHAŁ FECAK, KRYSTYNA ZAGÓRSKA S.C.  Jacka Malczewskiego 3A/U1  71-616 Szczecin | 13 912,00  (cena netto) | **NIE** |
| 5 | TECHNICA GROUP  spółka z o.o. sp. k.  Miłosna 2, Ochaby Małe  43-430 Skoczów | 38 439,81 | **TAK** |
| 6 | GAMA  Plago & Zawisza Sp. J.  Ul. Szczecińska 25A  75-122 Koszalin | 33 948,00 | **NIE** |

Oferta nr 3.

Pozycja nr 1 Kuter gastronomiczny na podstawie. W ofercie zaproponowano urządzenie o mocy 06/09 kW w ofercie wymagane było minimum 1500 W (1,5kW). Jest to parametr istotny ze względu na zakładane wykorzystanie sprzętu do prac pod dużym obciążeniem.

Pozycja nr 6 Krajalnica elektryczna. W ofercie wymagany był zakres grubości cięcia od 0 do 16 mm. Zaoferowany sprzęt posiadał zakres od 0 do 12 mm. Jest to istotny parametr ze względu na ograniczenie możliwości testowania wpływu grubości „chipsa” na wielkość ekspansji w procesie smażenia, który jest istotnym elementem projektu.

Oferta nr 4.

Oferta nie została złożona zgodnie z wymaganiami i na drukach załączonych w ogłoszeniu. Nie podano również ceny brutto urządzeń.

Ponadto zaoferowane urządzenia nie spełniają wymagań opisanych w zapytaniu ofertowym.

Pozycja nr 1. Kuter gastronomiczny na podstawie. Zaoferowana pojemność komory to 5,5 (brak jednostki). W zapytaniu ofertowym wymagany był zakres pojemności pomiędzy 14 a 20 litrów.

Pozycja nr 2. Mikser planetarny. Zaoferowana pojemność 6,7 litra. W zapytaniu ofertowym wymagany był zakres pomiędzy 8 a 10 litrów.

Pozycja nr 5. Miesiarka do farszu. Zaoferowano urządzenie ręczne. Wymagane było elektryczne.

Pozycja nr 6 Krajalnica elektryczna. W ofercie wymagany był zakres grubości cięcia od 0 do 16 mm. Zaoferowany sprzęt posiadał zakres od 0 do 12 mm. Jest to istotny parametr ze względu na ograniczenie możliwości testowania wpływu grubości „chipsa” na wielkość ekspansji w procesie smażenia, który jest istotnym elementem projektu.

Oferta nr 6

W przesłanym dokumencie brak jest wykazu oferowanego sprzętu, jedynie informacja cenowa. W związku z tym, nie ma możliwości sprawdzenia zgodności ze specyfikacją oferowanego sprzętu.

Z tego względu (uwagi powyżej) oferty nr 3 , 4 i 6 zostały odrzucone i nie podlegały dalszemu procedowaniu.

**W związku z powyższym:**

Zachodniopomorski Uniwersytet Technologiczny w Szczecinie, informuje, iż w wyniku przeprowadzonego postępowania w trybie „zapytania ofertowego” za ofertę najkorzystniejszą została uznana oferta złożona przez Wykonawcę: **P.H.U. GASTRO CENTRUM Adam Koprowski; Al. Poznańska 70A; 64 -920 Piła; NIP 764 130 77 01,** za kwotę25 153,56 zł (dwadzieścia pięć tysięcy sto pięćdziesiąt trzy 56/100 zł) brutto.

***Uzasadnienie wyboru****.*

# Wybrana oferta spełnia wszystkie wymagania określone w zapytaniu ofertowym i otrzymała 100 pkt – co czyni ją najkorzystniejszą.

Streszczenie oceny oferty zawierające punktację przyznaną ofertom przedstawia poniższa tabela:

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Nr oferty** | **Nazwa i adres wykonawcy,  który złożył ofertę** | **Cena oferty**  **(w zł brutto)** | **Liczba punktów przyznanych  w ramach kryterium**  **„Cena oferty”** | **Suma przyznanych punktów** |
| 1 | P.H.U. GASTRO CENTRUM  Adam Koprowski  Al. Poznańska 70A  64 -920 Piła  NIP 764 130 77 01 | 25 153,56 | **Cena 90 pkt.**  **Gwarancja 10 pkt.** | **100 pkt** |

Z wykonawcą, którego oferta została uznana za najkorzystniejszą, zostanie podpisana umowa.

Dr inż. Grzegorz Tokarczyk, prof. ZUT

Kierownik projektu

*(podpis osoby upoważnionej do reprezentacji Zamawiaj*ą*cego)*