Numer zapytania	Z1983/13988/1
Tytuł zapytania	[ZAK/2026/002595 - Zakup, dostawa, montaż, uruchomienie i przeszkolenie linii do repasteryzacji wędlin - Animex Szczecin
Kupiec prowadzący:	Huberuk, Hubert
Osoba kontaktowa w sprawach merytorycznych:	
Data złożenia:	2026-10-15 11:44:56
Waluta:	PLN

TERMINY W ZAPYTANIU

Data i godzina rozpoczęcia przyjmowania ofert:	2026-10-15 11:45:00
Data i godzina zakończenia przyjmowania ofert:	2026-11-13 09:00:00
Termin zadawania pytań (do kiedy?):	2026-11-12 09:00:00

Załączniki	tak

Treść zapytania

Szanowni Państwo,

Animex Foods Sp. z o.o. zaprasza do udziału w postępowaniu dotyczącym: **"Zakup, dostawa, montaż, uruchomienie i przeszkolenie linii do repasteryzacji wędlin" - Animex Szczecin**

Postępowanie prowadzone jest w trybie zapytania ofertowego (RFP) i nie stanowi zobowiązania Zamawiającego do zawarcia umowy z którymkolwiek z Oferentów. Postępowanie ma charakter konkurencyjny i nie jest prowadzone w reżimie ustawy Prawo zamówień publicznych.

Postępowanie ma charakter:

• konkurencyjny
• negocjacyjny

1. Przedmiot zapytania.

Zwracamy się z prośbą o przedstawienie oferty na dostawę, montaż, uruchomienie oraz przeszkolenie z obsługi urządzenia przeznaczonego do repasteryzacji wyrobów wędliniarskich pakowanych próżniowo (VAC) wraz z układem schładzania po procesie.

Urządzenie powinno umożliwiać prowadzenie procesu obróbki cieplnej w opakowaniu końcowym wraz z rejestracją parametrów procesu.

2. Charakterystyka produktów

Procesowi repasteryzacji będą poddawane następujące produkty:

Szynka wędzona ok. 2,0 kg VAC
Schab wędzony ok. 2,0 kg VAC
Boczek carski wędzony parzony ok. 1,5 kg VAC
Kiełbasa morlińska 600 g VAC
Kiełbasa morlińska 500 g VAC
Kiełbasa krakowska 1/2 szt. VAC ok. 375 g
Kiełbasa krakowska baton ok. 750 g VAC
Kiełbasa krakowska log O95 mm, długość ok. 80 cm
Kiełbasa żywiecka log O95 mm, długość ok. 80 cm
Kiełbasa żywiecka 1/2 szt. VAC ok. 300 g
Kiełbasa żywiecka baton ok. 600 g VAC

Boczek polski wędzony VAC ok. 4,0 kg
Logi szynki „szwagra” VAC, długość ok. 80 cm
Logi szynki białej VAC, długość ok. 80 cm

Maksymalne gabaryty produktu
długość: do 1000 mm,
szerokość: do 240 mm,
wysokość: do 150 mm.

3. Wymagania technologiczne

Urządzenie powinno zapewniać osiągnięcie temperatury minimum 72°C w rdzeniu produktu.
Wymagana możliwość ciągłej kontroli i rejestracji:
temperatury medium grzewczego,
temperatury rdzenia produktu,
czasu procesu,
parametrów chłodzenia.

Proces powinien być realizowany w sposób gwarantujący równomierne nagrzewanie produktów różnej wielkości i masy.
Wymagana możliwość tworzenia oraz zapisu receptur technologicznych dla różnych asortymentów.
Urządzenie powinno spełniać wymagania obowiązujących przepisów sanitarnych i bezpieczeństwa żywności.

4. Wydajność

Zakładana wydajność procesu:

5 ton miesięcznie dla każdego z wymienionych produktów.

Prosimy o określenie:

- wydajności jednorazowego wsadu dla każdego z produktów,
- szacunkowego czasu pojedynczego cyklu.

5. Wymagania dotyczące chłodzenia

Preferowanym czynnikiem pośrednim dla układów chłodniczych jest glikol.
Istnieje możliwość podłączenia urządzenia do funkcjonującej centrali chłodniczej zakładu.
Dostępna temperatura czynnika chłodniczego z instalacji zakładowej wynosi -8°C.
Prosimy o określenie:
wymaganych parametrów zasilania glikolem,
zapotrzebowania na moc chłodniczą,

6. Zakres oferty

Prosimy o przedstawienie:

- opisu proponowanego rozwiązania,
- schematu technologicznego procesu,
- danych technicznych urządzenia,
- wymiarów zabudowy,
- wymagań dotyczących mediów (energia elektryczna, woda, sprężone powietrze, glikol),
- zapotrzebowania na moc grzewczą i chłodniczą,
- zakresu dostawy,
- terminu realizacji,
- warunków gwarancji,
- warunków serwisu i dostępności części zamiennych,
- referencji z podobnych wdrożeń w branży mięsnej.

7. Dodatkowe informacje wymagane od oferenta

Prosimy o wskazanie:

- Zalecanej technologii repasteryzacji (komora wsadowa, tunel, autoklaw niskociśnieniowy lub inne rozwiązanie).
- Maksymalnej pojemności komory/wsadu.
- Zużycia energii i mediów na cykl.
- Możliwości integracji z istniejącym systemem rejestracji produkcji SWRBIS.
- Możliwości zdalnego serwisu i diagnostyki.
- Szacowanego kosztu eksploatacji urządzenia.

Szanowni Państwo,

Prosimy o podpisanie umowy zgodnie z jedną z poniższych ścieżek:

Jeżeli posiadają Państwo kwalifikowany podpis elektroniczny – prosimy o podpisanie załączonego pliku PDF kwalifikowanym podpisem elektronicznym przez osoby uprawnione do reprezentacji lub przez pełnomocnika oraz przesłanie podpisanego pliku w wiadomości za pośrednictwem platformy **Logintrade**. W przypadku podpisu przez pełnomocnika prosimy o dołączenie pełnomocnictwa.

Jeżeli nie posiadają Państwo kwalifikowanego podpisu elektronicznego – prosimy o wydrukowanie umowy, podpisanie jej odręcznie, przesłanie skanu podpisanej umowy w formacie PDF w wiadomości za pośrednictwem platformy **Logintrade** oraz wysłanie jednego podpisanego egzemplarza papierowego na poniższy adres:

Animex Foods Sp. z o.o.
Paweł Mikłasewicz

Chałubińskiego 8
00-613 Warszawa

Po otrzymaniu skanu przedstawiciel Animex podpisze dokument kwalifikowanym podpisem elektronicznym i odeśle do Państwa finalną wersję umowy podpisaną przez Animex. W przypadku podpisu przez pełnomocnika prosimy o dołączenie pełnomocnictwa.

Data oczekiwanej realizacji - 2027-03-01

Wymagania ogólne:

Oferta powinna zawierać kosztorys (koszty poszczególnych urządzeń, opcji, dostawy, montażu oraz uruchomienia , szkolenia, i innych kosztów niezbędnych do poniesienia)

Warunki i termin płatności - w przypadku zaliczki (nie więcej niż 30 %) przedłożenie gwarancji bankowej lub ubezpieczeniowej - draft w załączeniu do akceptacji

Termin realizacji

Minimalny okres gwarancji -24 m-ce.

Oferta powinna zawierać informacje dotyczące warunków serwisowych zarówno w okresie obowiązywania gwarancji jak również po jej wygaśnięciu. Jeżeli jest takie rozróżnienie to także z podziałem na godziny pracy lub też dzień powszedni/świąteczny, koszt roboczogodziny i koszt dojazdu

Czas reakcji serwisowej rozumiany jako czas liczony od momentu formalnego zgłoszenia usterki do momentu pojawienia się pracownika serwisu przy urządzeniu (nie dotyczy pomocy online)

Maksymalny czas usunięcia awarii rozumiany jako czas liczony od momentu formalnego zgłoszenia awarii (wynikającej z normalnej eksploatacji)do momentu przywrócenia do stanu technicznego sprzed awarii. Powyższy parametr powinien uwzględniać czas oczekiwania na części zamienne.

Przegląd/konserwacja - ile razy w ciągu trwania gwarancji i po jej upływie, koszt 1 przeglądu

Cena

Grupa Animex zastrzega, że rozpatrywane będą tylko kompletne oferty spełniające wszystkie wymagania ujęte w niniejszym zapytaniu ofertowym

Zamawiający zastrzega sobie prawo do:

• prowadzenia negocjacji warunków handlowych i/lub technicznych z wybranymi Oferentami
• zmiany zakresu postępowania zakupowego oraz sposobu jego prowadzenia na każdym etapie
• swobodnego wyboru oferty, w tym wyboru oferty, która nie jest ofertą najtańszą
• odrzucenia którejkolwiek z ofert
• rezygnacji z postępowania, jego zamknięcia lub odrzucenia wszystkich ofert, w dowolnym czasie, na każdym etapie postępowania, bez dokonania wyboru oferty
• podjęcia powyższych działań bez jakiejkolwiek odpowiedzialności wobec Oferentów, w szczególności bez obowiązku podania przyczyny oraz bez obowiązku pokrywania kosztów przygotowania ofert

Wszelkie pytania proszę kierować za pomocą platformy Logintrade

Z poważaniem,

Hubert Huberuk

LISTA ZAŁĄCZNIKÓW

Lp.	Dokumenty
1.	ZAK2026002595_Maszyny- wymagania BHP.pdf
2.	ZAK2026002595_Wymagania dotyczące Automatyki PL ANG.pdf
3.	ZAK2026002595_WymaganiaTechniczneIT.pdf
4.	2000 zgoda Animex Foods Sp z o_o__KSEF.pdf
5.	Zal2b_WzorGwarancjizwrotuzaliczki_wersjapolska.docx
6.	Zal3a_WzorGwarancjiplatnosci_wersjapolska-walutowa_split.docx
7.	Zal3b_WzorGwarancjiplatnosci_wersjapolska_PLN.docx
8.	Zal4_WzorGwarancjidobregowykonaniakontraktu_wersjapolska.docx
9.	Umowa o poufności Z 1983.docx

PRODUKTY

Lp.	Produkt	Indeks/Nr produktu	Ilość	Jednostka miary	Kategoria zakupowa
1.	Zakup, dostawa, montaż, uruchomienie i przeszkolenie linii do repasteryzacji wędlin		1	komplet	Inne

KRYTERIA OCENY OFERTY

Lp.	Kryterium	Waga	Czy kryterium zmienne	Sposób naliczania punktów	Składowa oceny
1.	Cena	0.4	Tak	Zniżkowy	Tak
2.	Gwarancja: miesiące	0.1	Tak	Zwyżkowy	Nie
3.	Czas reakcji serwisowej: godziny	0.1	Tak	Zniżkowy	Nie
4.	Maksymalny czas usunięcia awarii: godziny	0.1	Tak	Zniżkowy	Nie
5.	Dojazd serwisu	0.1	Tak	Zniżkowy	Nie
6.	Roboczogodzina RBH: PN - PT	0.1	Tak	Zniżkowy	Nie
7.	Roboczogodzina RBH: WEEKEND	0.1	Tak	Zniżkowy	Nie

KRYTERIA FORMALNE (WARUNKI UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU):

Lp.	Kryterium
1.	Termin płatności: 30 dni
2.	Miejsce dostawy: siedziba
3.	Koszt transportu: po stronie dostawcy
4.	Zgoda na e-fakturę

DODATKOWE PYTANIA DO OFERTY

Lp.	Pytanie
Brak pozycji	

SKŁADANIE OFERT

Zezwól na składanie ofert częściowych	nie
Zezwól na składanie ofert na zamienniki	nie
Zezwól na dodatkowe uwagi do produktów	nie
Zezwól na korygowanie ofert do momentu zakończenia przyjmowania ofert	tak
Zezwól na składanie ofert w przypadku braku spełniania kryteriów formalnych	nie
Zezwól na składanie ofert w innych walutach	tak
Zezwól na składanie ofert na inne ilości	nie
Zezwól na składanie ofert wariantowych	nie