

Kamieńsk, dnia 27.02.2020r.

Zapytanie ofertowe nr 1/GOM/2020

W związku z realizacją projektu pn: „*Wdrożenie prac B+R w zakresie produkcji chleba pszenno-owsianego*” nr umowy **RPLD.02.03.01-10-0088/18-00** w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Łódzkiego na lata 2014-2020, Oś II: Innowacyjna i Konkurencyjna Gospodarka, Działanie II.3: Zwiększenie Konkurencyjności MŚP, Poddziałanie: II.3.1 Innowacje w MŚP.

Zapraszamy do składania ofert na dostawę:

- 1. Linia do laminacji ciasta – 1 komplet,**
- 2. System mieszania ciasta – 1 komplet,**
- 3. System wypieku – 1 komplet**

1. Nazwa oraz adres Zamawiającego

"GOM" Owczarek Spółka Jawna
ul. Wojska Polskiego 58
97-545 Gomunice
NIP: 772 230 11 92
REGON: 100239637
KRS: 0000262248

2. Tryb udzielania zamówienia

- 2.1** Postępowanie prowadzone jest w trybie zapytania ofertowego na dostawę urządzeń o wartości szacunkowej, która przekracza kwotę 209.000 EUR netto (równowartość wyrażoną w złotych polskich), bez podatku od towarów i usług (VAT).
- 2.2** Postępowanie prowadzone jest w trybie procedury ogłoszenia zapytania ofertowego zgodnie z zasadą konkurencyjności w oparciu o Wytyczne w zakresie

kwalifikowalności wydatków w ramach Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego, Europejskiego Funduszu Społecznego oraz Funduszu Spójności na lata 2014-2020.

2.3 Sposób upublicznienia zapytania ofertowego:

- zamieszczenie na stronie internetowej Zamawiającego: www.gomowczarek.pl

- zamieszczenie na stronie internetowej: <http://www.bazakonkurencyjnosci.gov.pl>,

Postępowanie prowadzone jest z zachowaniem zasad uczciwej konkurencji, równego traktowania wykonawców, efektywności, jawności i przejrzystości.

2.4 Rodzaj zamówienia: Dostawy.

3.Opis przedmiotu zamówienia

3.1 Przedmiotem zamówienia jest dostawa do Zamawiającego, instalacja, konfiguracja i uruchomienie nowego środka trwałego:

1. Linia do laminacji ciasta – 1 komplet,
2. System mieszania ciasta – 1 komplet,
3. System wypieku – 1 komplet

Przedmiot zamówienia musi być nie używany, wolny od wad fizycznych i prawnych oraz obciążen prawami osób trzecich.

Szczegółowa specyfikacja przedmiotu zamówienia.

I. Linia do laminacji ciasta – 1 komplet

Poz.	OPIS	Jedn.	Wielkość parametru
1	Automatyczna jednostka składająca o wydajności	Kg/h	od 1200 do 1400
2	Rozwałkowywanie ciasta - wydajność	Kg/h	od 500 do 650
3	Liczba warstw ciasta	Szt.	10
4	Płynna regulacja szerokości grubości ciasta	-	TAK
3.	Sekcje linii		
a	Ekstruder ciasta – podawanie ciasta - lej załadunkowy o pojemności 30litrów, - para walców laminujących ryflowanych, - regulacja szerokości szczeliny między walcami, - konstrukcja ze stali nierdzewnej i aluminium, - sterowanie PLC	kpl	1

b	Transporter wejścia na głowicę satelitarną: - taśma transportera z poliuretanu FDA, - szerokość taśmy transportera od 650 mm do 710 mm, - system skrobaków czyszczących, - prowadnice ułatwiające powtarzalne ułożenie ciasta, - konstrukcja ze stali nierdzewnej i aluminium, - system zwolnienia taśmy ułatwiający dostęp.	Kpl.	1
c	Przemysłowy posypywacz mąką: - regulowana ilość i szerokość posypywania, - struktura ze stali nierdzewnej, - pojemność zasobnika od 10 kg do 14 kg mąki. Zasobnik zdejmowalny.	Kpl.	9
d	Regulacja szerokości wstęgi ciasta: - regulowana szerokość podbijania rolkami na mimośrodzie, - konstrukcja ze stali nierdzewnej	Kpl.	1
e	Głowica satelitarna: - 12 walców, - kontrwalec, - konstrukcja ze stali nierdzewnej i aluminium.	kpl	3
f	Transporter wyjścia z głowicy satelitarnej: - taśma transportera z poliuretanu FDA, - system skrobaków czyszczących, - konstrukcja ze stali nierdzewnej i aluminium	Kpl.	2
g	Zespół taśm składających ciasto: - 2 taśmy zmotoryzowane z powłoką która eliminuje przyklejanie ciasta - szerokość 200 mm każda, - szerokość maksymalna złożenia 180 mm, - wykonanie w stali nierdzewnej i aluminium.	Kpl.	1
H	Walec laminacji: - walec wykonany z plastiku spożywczego, - regulacja wysokości wolantem, - konstrukcja ze stali nierdzewnej i aluminium,	Kpl.	2
I	Stacja składania ciasta wachlarzowa: - taśma transportera z poliuretanu FDA, - system skrobaków czyszczących, - konstrukcja ze stali nierdzewnej i aluminium.	Kpl.	1
j	Transporter wejścia na walec satelitarny: - taśma transportera z poliuretanu FDA, - szerokość taśmy transportera 690 mm, - system skrobaków czyszczących, - prowadnice ułatwiające powtarzalne ułożenie ciasta, - konstrukcja ze stali nierdzewnej i aluminium, - system zwolnienia taśmy ułatwiający dostęp.	Kpl.	1
K	Transporter wejścia na kalibrator : - taśma transportera z poliuretanu FDA, - system skrobaków czyszczących, - konstrukcja ze stali nierdzewnej i aluminium	Kpl.	1
L	Walec poprzeczny: - walec poprzeczny pracujący pod kątem 90 stopni do biegu linii, - kontrola naprężenia ciasta, - konstrukcja ze stali nierdzewnej i aluminium	Kpl.	1
M	Kalibrator ciasta: - 2 przeciwwalce, - prędkość obrotu walców zsynchronizowana z prędkością linii, - konstrukcja ze stali nierdzewnej i aluminium,	Kpl.	1
n	Transporter wyjścia z kalibratora:	Kpl.	1

	<ul style="list-style-type: none"> - taśma transportera z poliuretanu FDA, - system skrobaków czyszczących, - konstrukcja ze stali nierdzewnej i aluminium 		
O	<p>Zmotoryzowana szczotka czyszczenia ciasta:</p> <ul style="list-style-type: none"> - własny napęd, - zsuwnia dla zsyłu zanieczyszczeń, - regulowana wysokość docisku. 	Kpl.	1
P	<p>Stół roboczy:</p> <ul style="list-style-type: none"> - długość transportera poziomego od 6 m do 9 m (dodatkowe wydłużenie na wejściu – inklinacja 2000 mm), - dodatkowe wydłużenie skośne na wejściu stołu umożliwiające podsypywanie ciasta mąką w przypadku gdyby zaszła taka, - szerokość transportera 620 do 670 mm, - taśma transportera z markerami pozwalającymi ręcznie pozycjonować produkt po zwinięciu/przełożeniu ręcznym, - prędkość taśmy regulowana falownikiem (0-9 m/min), - podwójna - zmotoryzowana stacja cięcia (walce wykrawające i dekoratory), - gilotyna pneumatyczna (cięcie listwą od 100 do 120 uderzeń na minutę, matrycą od 70 do 80 uderzeń na minutę), - sterowanie LCD panel dotykowy, - para skrobaków odprowadzenia skrawków, - system zwolnienia taśmy ułatwiający dostęp. - konstrukcja ze stali nierdzewnej i aluminium, 	Kpl.	1
R	<p>Kropelkowy nawilżacz ciasta:</p> <ul style="list-style-type: none"> - system nawilżania ciasta na łączeniu, - konstrukcja ze stali nierdzewnej i aluminium 	Kpl.	1
S	<p>Nawilżacz ciasta:</p> <ul style="list-style-type: none"> - minimum 8 dysz, - nawilżanie ślimakowe, - konstrukcja ze stali nierdzewnej i aluminium, - 2 niezależne leje o pojemności około 30 litrów każdy. Oddzielne napędy umożliwiają nawilżanie dwóch rodzajów ciast 	Kpl.	1
T	<p>System krojenia ciasta:</p> <ul style="list-style-type: none"> - rodzaj ciętego ciasta – ciasto okrągłe o średnicy min. 205 mm, pokrojone na różne porcje - wydajność cięcia: min. 400 ciast / godz - elektroniczna programowalna regulacja wielkości produktów - czas krojenia: od 2,3 do 2,7 s / cięcie dla okrągłych ciast - temperatura cięcia: gorąca, ciepła, chłodzona lub mrożona (-5 ° C) 	Kpl.	1
W	<p>Zestaw transporterów z systemem nawilżania:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 2 transportery siatkowe transporter siatkowy ze stali nierdzewnej o długości 800 mm każdy, - nawilżanie za pomocą dysków rotujących z cyrkulacją pompą, - podwójny system filtrów, - prędkości regulowane za pomocą falownika. 	Kpl.	1
4	Sterowanie PLC, sieć elektryczna	-	TAK
5	Dostawa, montaż, uruchomienie, szkolenie w cenie	-	TAK
6	Gwarancja (minimum)	miesiące	12

7	Czas reakcji serwisowej (maksymalnie)	godziny	48
---	---------------------------------------	---------	----

II. System mieszania ciasta – 1 komplet

Poz.	OPIS	Jedn.	Wielkość parametru
1	System mieszania: - 3 mieszalki, - 6 dzież wjezdne do każdej mieszalki do pracy w trybie naprzemiennym (podwójnym)	kpl	1
2	Parametry:		
A	Praca w trybie automatycznym i ręcznym	-	TAK
B	Płynna regulacja czasów wypieku	-	TAK
C	Programowanie pełnych procesów technologicznych i ich zapisywanie (programy mieszania) oddzielnie dla każdego produktu Sterowanie LCD dotykowy	-	TAK
D	Wydajność (dla każdej mieszalki oddzielnie)	kg	od 200 do 300
E	System dozowania i odprowadzania wody	-	TAK
F	Funkcja zmiany biegu lub kierunku wirowania dzieży w trakcie pracy (zarówno w trybie automatycznym jak i ręcznym)	-	TAK
G	System etykietowania wraz z kodami	-	TAK
H	Obudowa ze stali nierdzewnej	-	TAK
I	Wielkość dzieży (każdej)	litry	od 350 do 400
3	Dostawa, montaż, uruchomienie, szkolenie w cenie	-	TAK
4	Gwarancja (minimum)	miesiące	12
5	Czas reakcji serwisowej (maksymalnie)	godziny	48

III. System wypieku – 1 komplet

Poz.	OPIS	Jedn.	Wielkość parametru
1	Powierzchnia wypiekowa (w zakresie) - łączna	M ²	45-60
2	Rodzaj systemu wypiekowego: Platforma wypiekowa obrotowa	-	TAK
3	Moc	Kcal/h	od 90 do 100
4	Pojemność systemu: wózki 2 szt. do każdego elementu wypiekowego: -wózki 60 mm x80 mm lub 60 mm x 100 mm (wymiary wózków)	-	TAK

	mogą się różnić maksymalnie +/- 10 mm na każdym wymiarze)		
5	System wymiennika ciepłego ze ścianką ceramiczną w komorze wypieku	-	TAK
6	Płynny start i zatrzymanie platformy obrotowej	-	TAK
7	System kontroli procesu wypieku: - programowanie i zapisywanie procesów pieczenia z podziałem na produkty, czasy i receptury, - sterowanie LCD dotykowe.	-	TAK
8	Obudowa ze stali nierdzewnej	-	TAK
9	Dostawa, montaż, uruchomienie, szkolenie w cenie	-	TAK
10	Gwarancja (minimum)	miesiące	12
11	Czas reakcji serwisowej (maksymalnie)	godziny	48

Od dostawcy wymaga się aby maszyna była zgodna z wymaganiami zasadniczymi zgodnie z Rozporządzeniem Ministra Gospodarki z dnia 21 października 2008 r. w sprawie zasadniczych wymagań dla maszyn, potwierdzonymi poprzez deklarację zgodności WE oraz oznakowaniami CE na maszynach, zgodnie z Ustawą z dnia 30 sierpnia 2002 r. o systemie oceny zgodności. Wszystkie dokumenty dostarczane wraz z maszynami - tj. deklaracja zgodności, dokumentacja techniczna, instrukcja - muszą być sporządzone w języku polskim.

Oferent zobowiązany jest do przedłożenia stosownego Formularza Ofertowego stanowiącego **Załącznik nr 2** do Zapytania Ofertowego oraz szczegółowej specyfikacji urządzenia.

3.2 Oznaczenie przedmiotu zamówienia według kodu wg Wspólnego Słownika Zamówień:

42000000-6 Maszyny przemysłowe.

3.3 Zamawiający zastrzega sobie prawo odrzucenia ofert, które nie zawierają pełnego zakresu przedmiotu zamówienia i/lub nie spełniają wymogów technicznych i funkcjonalnych przedmiotu zamówienia.

3.4 Termin realizacji zamówienia: **maksymalnie do dnia 30.09.2020 r.**

3.5 Miejsce dostawy: **97-360 Kamieńsk ul. Wrzosowa 4.**

3.6 Zamówienia częściowe: **TAK - Zamawiający dopuszcza składania ofert częściowych tylko na kompletne urządzenia tj. Linia do laminacji ciasta – 1 komplet, System mieszania ciasta – 1 komplet, System wypieku – 1 komplet. NIE**

dopuszczamy składania ofert na częściowe dostawy elementów (modułów) składowych urządzeń.

3.7. Zamawiający nie przewiduje udzielania zamówień uzupełniających.

4. Warunki udziału w postępowaniu oraz sposób dokonania oceny spełnienia tych warunków.

4.1 W postępowaniu mogą wziąć udział Wykonawcy, którzy nie podlegają wykluczeniu z postępowania o udzielenie zamówienia. Z postępowania o udzielenie zamówienia wyklucza się Wykonawców (Oferentów), którzy:

4.1.1 Są powiązani kapitałowo lub osobowo z Zamawiającym. Przez powiązania kapitałowe lub osobowe rozumie się wzajemne powiązania między Zamawiającym, a wykonawcą, polegające na:

- a) uczestniczeniu w spółce jako wspólnik spółki cywilnej lub spółki osobowej;
- b) posiadaniu udziałów lub co najmniej 10 % akcji;
- c) pełnieniu funkcji członka organu nadzorczego lub zarządzającego, prokurenta, pełnomocnika;
- d) pozostawaniu w takim stosunku prawnym lub faktycznym, który może budzić uzasadnione wątpliwości, co do bezstronności w wyborze wykonawcy, w szczególności pozostawanie w związku małżeńskim, w stosunku pokrewieństwa lub powinowactwa w linii prostej, pokrewieństwa lub powinowactwa w linii bocznej do drugiego stopnia lub w stosunku przysposobienia, opieki lub kurateli.

Spełnienie warunku odbywa się na podstawie weryfikacji oświadczenia Wykonawcy stanowiącego Załącznik nr 1 do niniejszego zapytania ofertowego.

4.2 Każdy wykonawca może złożyć tylko jedną ofertę. Oferta musi być sporządzona zgodnie z Załącznikiem nr 2 – Wzorem Formularza Ofertowego oraz musi zawierać wypełnione wszystkie wskazane załączniki i pola.

4.3 Oferty oraz załączniki muszą być podpisane przez osoby uprawnione do składania oświadczeń woli w imieniu Wykonawcy.

4.4 Osoby uprawnione do kontaktu z Wykonawcami: Bartłomiej Owczarek, e-mail: b.owczarek@gomowczarek.pl , Tel: kom: +48 501 501 326.

4.5 Miejsce i termin złożenia ofert:

4.5.1 Miejsce i sposób składania ofert:

Oferty należy składać:

- w formie papierowej na adres Zamawiającego: GOM Owczarek Sp. J., ul. Wojska Polskiego 58, 97-545 Gomunice. Oferty złożone w formie pisemnej powinny być złożone w zamkniętej kopercie, która będzie posiadać następujące oznaczenia: „Oferta na dostawę urządzeń – zapytanie nr 1/GOM/2020”.

Termin wpłynięcia oferty jest to data wpłynięcia oferty na adres Zamawiającego.

- w formie elektronicznej: inwestycje@gomowczarek.pl. Dokumenty przesłane w postaci elektronicznej (e-mail) muszą być zeskanowane w formacie .pdf oraz muszą być czytelne wraz z czytelnymi podpisami i pieczęciami.

4.5.2 Termin złożenia oferty:

- **od dnia 27.02.2020r. do dnia 30.03.2020r.** Oferty złożone po terminie nie będą rozpatrywane. Lista złożonych ofert zostanie ogłoszona w ten sam sposób, w który zostało upublicznione zapytanie.

4.5.3 Termin związania ofertą: **30 dni.**

4.6 Termin i miejsce otwarcia ofert:

- Otwarcie ofert nastąpi w dniu 31.03.2020r . o godzinie 10:00 na posiedzeniu komisji w siedzibie Zamawiającego (ul. Wojska Polskiego 58, 97-545 Gomunice).

W skład komisji powołanej do wyboru Wykonawcy wchodzi:

- Grzegorz Owczarek
- Bartłomiej Owczarek

4.7 Kryteria oceny ofert i sposób ich obliczenia:

4.7.1 Zamawiający będzie oceniał wyłącznie oferty niepodlegające odrzuceniu, kompletne oraz złożone przez Wykonawców nie podlegających wykluczeniu z postępowania.

Wybór Dostawcy dla każdego urządzenia będzie prowadzony oddzielnie (oddzielnie liczona punktacja).

Maksymalna liczba punktów możliwych do uzyskania: 100 pkt., w tym:

- Cena: od 0 do 80 pkt.
- Gwarancja: od 0 do 10 pkt.
- Czas reakcji serwisowej: od 0 do 10 pkt.

Punkty za kryterium Cena będą liczone według następującego wzoru:

$$C = (C_n / C_o) \times 80$$

Gdzie:

C- liczba punktów przyznana danej ofercie,

C_n – najniższa cena spośród ważnych ofert,

C_o – cena oferty podana przez Wykonawcę, dla której jest obliczany wynik.

Maksymalny wynik możliwych do uzyskania punktów w tym kryterium wynosi 80 pkt. Do wyliczenia kryterium będzie uwzględniana cena netto oferty wyrażona w PLN. Oferty złożone w EUR-o, USD będą podlegały przeliczeniu wg średniego kursu NBP z dnia wystawienia oferty.

Punkty za kryterium Gwarancja będą liczone według następującego wzoru:

- 5 pkt.: okres gwarancji 12 m-cy (włącznie) do 23 m-cy (włącznie),
- 7,5 pkt.: okres gwarancji 24 m-ce (włącznie) do 35 m-cy (włącznie),
- 10 pkt.: okres gwarancji 36 m-cy (włącznie) i powyżej.

Maksymalnie w ramach kryterium można uzyskać 10 pkt. Okres gwarancji liczony jest w miesiącach.

Punkty za kryterium Czas reakcji serwisowej będą liczone według następującego wzoru:

- 0 pkt.: czas reakcji serwisowej: powyżej 36 godzin,
- 5 pkt.: czas reakcji serwisowej: powyżej 24 godzin do 36 godzin (włącznie),

- 7,5 pkt.: czas reakcji serwisowej: powyżej 10 godzin do 24 godziny (włącznie),
- 10 pkt.: czas reakcji serwisowej: do 10 godzin włącznie.

Maksymalnie w ramach kryterium można uzyskać 10 pkt. Okres reakcji serwisowej liczony jest w godzinach.

Suma punktów z kryterium „Cena”, „Gwarancja” i „Czas reakcji serwisowej” stanowić będzie końcową ocenę danej oferty.

Oferta Wykonawcy, która uzyska najwyższą sumaryczną liczbę punktów, uznana zostanie za najkorzystniejszą.

Jeśli oferty uzyskają równą liczbę punktów wybór najkorzystniejszej nastąpi na podstawie najkorzystniejszych aspektów środowiskowych, np. niższe zużycie energii, dodatkowe efekty środowiskowe (podanie tych parametrów nie jest obowiązkowe).

4.8 Termin i sposób powiadomienia o wyborze Wykonawcy:

Zamawiający zawiadomi pocztą elektroniczną Oferentów którzy złożyli ofertę o wyniku postępowania. Informacja o wyborze najkorzystniejszej oferty (nazwę Wykonawcy) zostanie upubliczniona w ten sam sposób w który upubliczniono zapytanie ofertowe (wskazane w pkt. 2.3 niniejszego zapytania).

4.9 Zamawiający zastrzega sobie możliwość:

- a) odwołania postępowania w każdym czasie od momentu złożenia ofert,
- b) zakończenia postępowania bez dokonania wyboru ofert,
- c) unieważnienia postępowania zarówno przed jak i po dokonaniu wyboru najkorzystniejszej oferty, bez podania przyczyn,
- d) zmiany warunków postępowania o udzielanie zamówienia w jego trakcie. Okres na składanie ofert zostanie wydłużony o 30 dni.

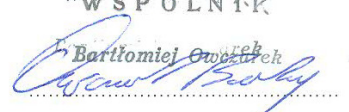
W przypadkach o których mowa powyżej Wykonawcy nie przysługują w stosunku do Zamawiającego żadne roszczenia i odszkodowania oraz nie przysługuje zwrot kosztów związanych z przygotowaniem i złożeniem oferty.

5. Informacje o zawarciu umowy z Wykonawcą

- 5.1 Zamawiający zawrze z wybranym Wykonawcą umowę niezwłocznie po wyborze najkorzystniejszej oferty.
- 5.2 Zamawiający zastrzega sobie prawo przed zawarciem umowy do przeprowadzenia negocjacji (ustaleń) w celu zmiany terminów dostaw, płatności, treści umowy.
- 5.3 Zamawiający nie przewiduje zwrotu kosztów udziału w postępowaniu.
- 5.4 Zakres umowy z Wykonawcą będzie tożsamy ze złożoną ofertą w zakresie specyfikacji technicznej przedmiotu zamówienia. Umowa może zostać zmieniona w zakresie oczywistych omyłek piśmienniczych (nieistotnych zmian), płatności, terminów dostaw (w przypadku wystąpienia uzasadnionych przyczyn), oraz innych zapisów, które nie zostały określone w specyfikacji zamówienia (pkt. 3.1). Ponadto Zamawiający może wprowadzić zmiany w umowie w zakresie wymaganym przepisami lub ustaleniami z Instytucją Zarządzającą projektem (COP).
- 5.5 Zamawiający nie przewiduje udzielania zamówień uzupełniających.

6. Wykaz załączników do Zapytania Ofertowego

- Załącznik nr 1: Oświadczenie Wykonawcy o braku powiązań kapitałowych i osobowych,
- Załącznik nr 2: Wzór Formularza Ofertowego.

WSPÓLNIK

(Pieczęćka i podpis Zamawiającego)

„GOM” OWCZAREK
SPÓŁKA JAWNA
97-545 GOMUNICE
W. Polskiego 58, tel./fax 44/684-24-78
NIP 772-230-11-92, REGON 100239637