

Zabrodzie, 20.10.2017 r.

(miejsce, data)

ZAPYTANIE OFERTOWE nr 1

NA ZAKUP WRAZ Z DOSTAWĄ I URUCHOMIENIEM
SEKCJI FORMOWANIA KULEK I WYPIEKU W RAMACH PROJEKTU:

„Wdrożenie nowej technologii produkcji bezglutenowego pieczywa płaskiego”

Program Operacyjny Inteligentny Rozwój 2014-2020 (PO IR)
Oś priorytetowa III: Wsparcie innowacji w przedsiębiorstwach
Poddziałanie 3.2.2: Kredyt na innowacje technologiczne

1. Dane Zamawiającego:

DIJO BAKING Spółka z ograniczoną odpowiedzialnością
Zabrodzie 28, 52-351 Wrocław
NIP: 9131002458

2. Przedmiot zamówienia: SEKCJA FORMOWANIA KULEK I WYPIEKU (1 szt.) – Kody CPV:

- 42000000-6 Maszyny przemysłowe
- 42215000-6 Maszyny do przemysłowego przygotowywania lub produkcji żywności lub napojów

Fabrycznie nowy środek trwały o następującej specyfikacji i elementach składowych:

PARAMETRY I WYMAGANIA FUNKCJONALNE

Sekcja formowania kulek i wypieku o wydajności:

- 25 - kulek: 28 000 - 30 000 sztuk/h
- 16 - kulek: 18 000 - 20 000 sztuk/h
- 9 - kulek: 10 000 - 12 000 sztuk/h

Porcja ciasta po przekazaniu do dzielarki powinna w zależności od rodzaju produktu dzielona być na kęsy o masie 20g - 160g i podawana na transporter koszyczkowy, który przenosić je powinien do garowni. Tam kęsy ciasta powinny być poddawane procesowi dojrzewania w temperaturze 31- 33°C i wilgotności względnej 50% przez okres czasu 5 - 15min. Następnie kęsy powinny być zrzucone na przenośnik, który pada je do prasy, gdzie zostaną rozprasowywane na cienkie placki o średnicy 11-40 cm. Temperatura prasowania wynosić powinna 110-160°C a czas prasowania od 1,2 do 1,7 s. Otrzymane placki poddawane powinny być wypiekowi w piecu przez okres 15-40 s w temperaturze 150-250°C. Po wypieku produkt powinien być schładzany się w tunelu chłodniczym w temperaturze 10°C i wilgotności względnej <75% przez okres 2-4min.

ELEMENTY SKŁADOWE

Sekcja formowania kulek i wypieku składać się powinna z następujących modułów i urządzeń:

- I. Kęsarka,
- Zasobnik o pojemności od 250 do 300 kg ciasta

- Układ kontroli poziomu ciasta w dzielarce z regulacją kęsów ciasta
- Wykonanie ze stali nierdzewnej
- II. Dzielarka,**
 - 9-12 rzędowa głowica z eliptycznymi tłoczkami
 - Prędkość pracy dzielarki w przedziale od 20 do 60 skoków
 - Płynna regulacja wagi odmierzanych porcji ciasta
 - System smarowania głowicy dzielarki
 - Regulowana prędkość zaokrąglania kulek ciasta
 - Dmuchawa i szczotka oczyszczająca
 - Wewnętrzne i zewnętrzne zestawy bębnow
- III. Garownik,**
 - 9 – 12 rzędowy układ koszyków
 - Liczba koszyków od 2000 do 2500 umożliwiająca garowanie w czasie od 5' do 15 min.
 - Pneumatyczny zrzut porcji ciasta na prasę
 - System kontroli temperatury i wilgotności w zamkniętej obudowie garownika
 - Konstrukcja i elementy napędowe wykonane ze stali nierdzewnej
 - Układ mycia koszyków CIP lub równoważny
- IV. Rozdzielacz kulek,**
 - Pneumatyczny rozdzielacz pracujący sekwencyjnie i obejmujący
 - model dla 9 kulek ciasta
 - model dla 16 kulek ciasta
 - model dla 25 kulek ciasta
- V. Prasa**
 - Transporter wyjściowy dla płynnego przejścia produktu do pieca;
 - Układ hydrauliczny z pompą wielostopniową;
 - Układ ochrony pasa teflonowego wraz z układem prowadzenia pasa;
 - Prędkość taśm sterowana za pomocą serwonapędów;
 - Ogrzewana płyta dolna, górna oraz wyjściowa poprzez grzałki do 260°C z systemem kontroli temperatury i przegrzania pasa;
 - Regulowany czas prasowania i ciśnienie prasowania do 140 bar
 - Wydajność do 24 000szt/h
 - Sterowanie z panelu dotykowego z pełnym oprogramowaniem sterującym
 - Konstrukcja i obudowa wykonana ze stali nierdzewnej
- VI. Piec**
 - Transport pieca zbudowany z 3 pokładów z grzebieniami na nawrotach dla płynnego (łagodnego) przejścia produktu;
 - Niezależny palnik gazy na każdym pokładzie o łącznej mocy maksymalnej 700-800 kW;
 - Układ kontroli temperatury w piecu do 250°C i czas wypieku w przedziale 15-40 sekund.
 - System zabezpieczający prace palników gazowych zgodnie ze standardem CE.
 - Automatyczny układ smarowania łańcuchów siatek transportera
 - Zabezpieczenia przed przegrzaniem i system kontroli pracy.
 - Wentylatory wyciągowe wraz z systemem rur wyrzutowych.
 - Konstrukcja i obudowa wykonana ze stali nierdzewnej.
- VII. Transporter chłodzący**
 - Układ od 10 do 14 transporterów zabudowanych na jednej ramie stanowiący przenośnik wielopoziomowy.

- Siatka przenośnika wykonana z plastikowej taśmy modułowej lub równoważnej.
- Regulowany czas chłodzenia z pomocą prędkości siatki od 2 do 4 minut celem schłodzenia produktu z 90 do 18°C.
- Nawroty transporterów wyposażone w ślizgi umożliwiające łagodne przejście między poszczególnymi poziomami. Zaprojektowane ślizgi umożliwiać powinny demontaż w przypadku blokady produktu.

VIII. System kontroli wizyjnej

- Wizyjny system kontroli jakościowej pojedynczych produktów, wyposażony w kamerę do mierzenia średnicy, grubości, równomierności powierzchni.
- System kontroli jakościowej parametrów umożliwiający selekcję i eliminację produktów nieodpowiadających normie na te wyroby. System wspomagany komputerowo z zainstalowanym oprogramowaniem sterującym.

IX. Układacz z licznikiem sztuk

- Maksymalne rozmiary produktów dla wybranej ilości rzędów;
 - 5 rzędów do 216 mm
 - 4 rzędów do 280 mm
 - 3 rzędów do 380 mm
- Sterowanie za pomocą PLC i ekranu dotykowego;
- Maksymalna prędkość zliczania do 150 sztuk/rząd/min.;
- Maksymalna wysokość stosu do 150 mm;
- Płynne (łagodne) przejście z pionowych ruchomych kratek na pas rozładunkowy

X. Transporter akumulacyjny

- Transporter akumulacyjny z 6 rzędami wyposażonymi w niezależne napędy;
- Siatka przenośnika wykonana z taśmy modułowej;
- Przenośnik o długości 5 – 7 m zapewniający skumulowanie produktu z procesu;

XI. Rozdzielacz stosów

- Rozdzielacz zapewniający transfer stosów pod kątem 90° z linii w dwóch kierunkach lewo i prawo;
- Płyty dociskowe zamontowane nad przenośnikiem usuwające nadmiar powietrza ze stosu;
- Dwa transportery odbierające o długości 1 – 2 m zapewniające przejście produktu do maszyn pakujących;

3. Termin i miejsce realizacji zamówienia:

- Termin realizacji zamówienia: **31.05.2019** r. (rozumiany jako termin kompletnej dostawy wraz z montażem i uruchomieniem)
- Miejsce realizacji zamówienia: Zabrodzie 28, 52-351 Wrocław

4. Opis warunków udziału w postępowaniu:

O realizację zamówienia mogą ubiegać się Oferenci spełniający łącznie następujące warunki:

- 1) **Posiadanie zdolności technicznej lub zawodowej umożliwiającej realizację zamówienia:** Spełnienie warunku weryfikowane będzie na podstawie przedłożonych przez Oferenta dokumentów potwierdzających wykonanie co najmniej dwóch zamówień o podobnym charakterze – tzn. dostawy co najmniej dwóch Sekcji formowania kulek i wypieku lub porównywalnych instalacji o zbliżonych parametrach technicznych – w okresie ostatnich 3 lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy – w tym okresie. Dokumentami

potwierdzającymi wykonane dostawy mogą być referencje lub inne dokumenty wystawione przez podmiot, na rzecz którego zamówienia były wykonywane, przy czym powinny one zawierać określenie przedmiotu dostawy, datę wykonania i określenie podmiotu, na rzecz którego zostało ono wykonane wraz z informacją, czy zostały wykonane należycie.

5. Kryteria i sposób oceny ofert:

Przy wyborze oferty Zamawiający będzie się kierował następującymi kryteriami:

Lp.	Nazwa kryterium	Waga	Sposób oceny oferty
1.	Cena	70%	<p>a) Całkowita cena Zamówienia netto (bez podatku VAT) tj. cena podana w ofercie winna obejmować wszystkie koszty i składniki związane z wykonaniem zamówienia oraz warunkami stawianymi przez Zamawiającego (w tym dostawę i uruchomienie)</p> <p>b) Ocena zostanie wyrażona w punktach, na podstawie następującego wzoru:</p> $\frac{\text{cena oferty najtańszej spośród wszystkich ważnych ofert}}{\text{cena oferty badanej}} \times 70 = \text{ilość punktów}$
2.	Okres gwarancji	30%	<p>a) Okres gwarancji liczony w miesiącach od chwili bezwarunkowego odbioru przedmiotu zamówienia</p> <p>b) Minimalny wymagany przez Zamawiającego okres gwarancji wynosi 12 miesięcy. W przypadku podania przez Wykonawcę krótszego niż wymagany okresu gwarancji lub niepodanie (wpisanie) gwarancji, oferta Wykonawcy zostanie odrzucona</p> <p>c) Maksymalny okres gwarancji uwzględniony do oceny ofert wynosi 74 miesiące. Jeżeli Wykonawca zaoferuje okres gwarancji dłuższy niż 74 miesiące do oceny ofert zostanie przyjęty okres 74 miesiące i taki zostanie uwzględniony w umowie.</p> <p>d) Ocena zostanie wyrażona w punktach przyznanych w następujący sposób - Okres udzielonej gwarancji zawarty w badanej ofercie:</p> $\frac{\text{okres gwarancji zawarty w badanej ofercie}}{\text{najdłuższy okres gwarancji spośród wszystkich ważnych ofert}} \times 30 = \text{ilość punktów}$

Cena może być tylko jedna za oferowany przedmiot zamówienia, nie dopuszcza się wariantowości cen. Podana cena będzie ceną ostateczną, jaką zapłaci Zamawiający. Cenę oferty należy podać w PLN, w EUR lub w USD (w przypadku ceny w EUR lub w USD przeliczenie na PLN nastąpi po średnim kursie NBP EUR lub USD na dzień porównania ofert).

Maksymalna liczba punktów możliwych do uzyskania: 100 pkt. Punkty za poszczególne kryteria zostaną zsumowane i będą stanowić końcową ocenę oferty. Za najkorzystniejszą zostanie uznana oferta, która spełni wszystkie wymagania i uzyska najwyższą ocenę.

6. Miejsce, termin i forma składania ofert

- Oferty należy złożyć osobiście lub przesać listownie do Zamawiającego pod adres: DIJO BAKING Spółka z ograniczoną odpowiedzialnością Zabrodzie 28, 52-351 Wrocław
- Dopuszcza się przesłanie oferty w formie elektronicznej (skany dokumentów podpisanych) na adres e-mail: pjanas@dijo.pl
- Termin składania ofert: **22.11.2017 r., do godziny 12:00** (decyduje moment wpływu oferty)

- Oferty złożone po wskazanym terminie nie będą rozpatrywane

7. Wymagania odnośnie składanych ofert

- Oferta powinna być złożona w języku polskim lub w języku angielskim na papierze firmowym oferenta lub opatrzona jego pieczęcią firmową wraz z podpisem osób upoważnionych do reprezentacji Oferenta
- Nie dopuszcza się składania ofert częściowych
- Nie dopuszcza się składania ofert wariantowych
- Minimalny termin ważności oferty: 30 dni od dnia upływu terminu składania ofert
- Oferta powinna zawierać:
 - Dane identyfikujące oferenta
 - Datę sporządzenia
 - Termin ważności oferty
 - Szczegółowy opis i specyfikację techniczną oferowanego przedmiotu zamówienia
 - Odniesienie się do każdego z zamieszczonych w zapytaniu ofertowym kryteriów oceny oferty (cena, okres gwarancji)
 - Cenę całkowitą netto i brutto przedmiotu oferty
 - Warunki i termin płatności
 - Datę realizacji zamówienia
 - Podpis osoby upoważnionej do wystawienia oferty.
 - Dokumenty wymienione w pkt. 4 zapytania

- Brak jakiegokolwiek z w/w elementów może skutkować odrzuceniem oferty.

8. Informacje na temat zakresu wykluczenia

Z udziału w postępowaniu wykluczone są podmioty powiązane z osobowo lub kapitałowo z Zamawiającym. Przez powiązania kapitałowe lub osobowe rozumie się wzajemne powiązania między Zamawiającym lub osobami upoważnionymi do zaciągania zobowiązań w imieniu Zamawiającego lub osobami wykonującymi w imieniu Zamawiającego czynności związane z przygotowaniem i przeprowadzaniem procedury wyboru Oferenta, a Oferentem, polegające w szczególności na:

- a) uczestniczeniu w spółce, jako wspólnik spółki cywilnej lub spółki osobowej;
- b) posiadaniu co najmniej 10% udziałów lub akcji;
- c) pełnieniu funkcji członka organu nadzorczego lub zarządzającego, prokurenta, pełnomocnika;
- d) pozostawaniu w związku małżeńskim, w stosunku pokrewieństwa lub powinowactwa w linii prostej, pokrewieństwa drugiego stopnia lub powinowactwa drugiego stopnia w linii bocznej lub w stosunku przysposobienia, opieki lub kurateli.

9. Określenie warunków zmian umowy zawartej w wyniku przeprowadzonego postępowania


Zleceniodawca zastrzega sobie możliwość zmiany zakresu umowy zawartej z podmiotem wybranym w wyniku przeprowadzonego postępowania z następujących powodów:

- uzasadnionych zmian w zakresie sposobu wykonania przedmiotu zamówienia,
- obiektywnych przyczyn niezależnych do Zamawiającego lub oferenta,
- okoliczności siły wyższej,
- zmian regulacji prawnych obowiązujących w dniu podpisania umowy,

- otrzymania decyzji Instytucji Zarządzającej, Pośredniczącej lub Wdrażającej dla programu pomocowego UE, z którego współfinansowane będzie przedmiotowe zamówienie, zawierającej zmiany zakresu zadań, terminów realizacji czy też ustalającej dodatkowe postanowienia, do których Zamawiający zostanie zobowiązany.

10. Pozostałe informacje

- Dodatkowych informacji oraz wyjaśnień związanych z niniejszym zapytaniem ofertowym udziela Pan Piotr Janas, tel. +48 501 837 735, email: pjanas@dijo.pl
- Rozpatrzenie ofert nastąpi do **24.11.2017 r. do godz. 18.00** w siedzibie Zamawiającego.
- Wyniki konkursu zostaną opublikowane na stronie internetowej Zamawiającego, **www.dijo.pl**
- Jeżeli Oferent, którego oferta została wybrana, będzie uchylał się od zawarcia umowy na dostawę, Zamawiający może wybrać ofertę najkorzystniejszą spośród pozostałych ofert i zwrócić się o zawarcie umowy na dostawę z kolejnym podmiotem na liście uszeregowanej według najwyższej liczby uzyskanych punktów.
- Oferty, które nie spełniają wymagań określonych w zapytaniu ofertowym nie będą rozpatrywane.
- Żadne dokumenty wchodzące w skład oferty, nie podlegają zwrotowi przez Zamawiającego.
- Oferent ponosi wszelkie koszty związane z przygotowaniem i złożeniem oferty, które nie będą zwracane przez Zamawiającego.
- Zamawiający może żądać od Oferentów wyjaśnień lub uzupełnień dotyczących złożonych ofert w terminie 3 dni roboczych od dnia wystosowania stosownego wezwania w tym zakresie.
- Zamawiający zastrzega sobie możliwość zmiany lub odwołania postępowania w dowolnym terminie bez podania przyczyny.


.....
Podpis i pieczęć Osoby upoważnionej

Arleta Bogdanowicz
Prokurent