

Legionowo, dnia 10.10.2018

ZAPYTANIE OFERTOWE NR 16/2018 NA: Urządzenia do wyposażenia piekarni testowej

I. Dane Zamawiającego:

NOWEL Sp. z o. o.
ul. Szarych Szeregów 11,
05-120 Legionowo

II. Tryb udzielenia zamówienia:

Zapytanie ofertowe zgodne z zasadą konkurencyjności.
Zamówienie w ramach projektu pt. „**Utworzenie Centrum B+R w piekarni Nowel**”.

III. Przedmiot zamówienia:

Przedmiotem zamówienia jest wyposażenie piekarni testowej składające się z:

1. 2 x Miesiarka spiralna
 - urządzenie musi umożliwiać wytworzenie 20-60 kg partii ciasta
2. Dozownik do wody ze schładzaczem
 - urządzenie musi umożliwiać precyzyjne dozowanie wody o żądanej temperaturze w zakresie 1 - 70°C
 - urządzenie musi być wyposażone w cyfrowy odczyt temperatury i ilości wody
 - urządzenie musi być wyposażone w elektroniczny system ustawiania parametrów
 - dodatkowymi atutami będzie małe zapotrzebowanie mocy, bezpieczne użytkowanie, duża trwałość urządzenia
3. Kwasownik testowy
 - urządzenie musi umożliwiać wytwarzanie małych partii (max 200 kg) zakwasów pszennych i żytnich
 - urządzenie musi być wyposażone w elektroniczny system regulacji parametrów (czas, temp., prędkość mieszania)
 - urządzenie musi być wyposażone w system mieszania i rozdrabiania
 - urządzenie musi być ruchome, łatwe do przemieszczania i czyszczenia
 - jednoosobowa obsługa
4. Mini linia do bułek
 - urządzenie musi umożliwiać wytwarzanie bułek w przedziale wagowym 50-120g

- urządzenie musi umożliwiać obróbkę ciast pszennych, graham, drożdżowych
 - urządzenie musi być wyposażone w wydłużarkę oraz posypywacz do ziaren
 - jednoosobowa obsługa
 - odkładanie na blachy o standardowych rozmiarach (600 x 800 mm)
5. Mini linia do ciabatty i produktów kątowych
- urządzenie musi umożliwiać wytwarzanie bułek w przedziale wagowym 50-150g
 - urządzenie musi być przystosowane do dzielenia i formowania ciast o min TA = 170
 - jednoosobowa obsługa
 - odkładanie na blachy o standardowych rozmiarach (600 x 800 mm)
6. Wałkownica stołowa do ciast
- urządzenie musi być ruchome, łatwe do przemieszczania i czyszczenia
 - urządzenie musi być wyposażone w Regulację prędkości wałkowania
 - urządzenie musi posiadać regulowany posypywacz mąką
 - jednoosobowa obsługa
7. Bagieciarka
- urządzenie musi umożliwiać wydłużanie kęsów ciasta o gramaturze od 50 do 600 gram
 - urządzenie musi umożliwiać formowanie kęsów ciasta w przedziale długości 10 – 56 cm
 - walce i zestawy wydłużające nie mogą deformować ciasta
 - jednoosobowa obsługa
 - urządzenie musi być ruchome, łatwe do przemieszczania i czyszczenia
8. Wagodzielarka do chleba
- urządzenie musi umożliwić dzielenie ciasta w zakresie wagowym 200-1000g
 - urządzenie musi zapewniać bardzo dużą dokładność ważenia
 - urządzenie musi umożliwiać obróbkę ciast o bardzo dużej wydajności (TA 158 – 190)
 - urządzenie musi umożliwiać obróbkę mocno wygarowanych i kleistych ciast
 - urządzenie musi być ruchome, łatwe do przemieszczania i czyszczenia
 - jednoosobowa obsługa
9. Zaokrąglarka stożkowa do chleba
- urządzenie musi być wyposażone w stożek i rynny powlekane teflonem
 - urządzenie musi umożliwiać zaokrąglanie kęsów w przedziale wagowym 200-1500 g
 - jednoosobowa obsługa
 - urządzenie musi posiadać elektroniczną regulację prędkości, regulowane rynny i nadmuch zimnego i ciepłego powietrza
 - urządzenie musi być ruchome, łatwe do przemieszczania i czyszczenia

10. Wydłużarka do chleba
 - urządzenie musi być ruchome, łatwe do przemieszczania i czyszczenia
 - jednoosobowa obsługa
11. Stół roboczy z blatem drewnianym o wymiarach ok: (wys.x dł. x gł.) (cm) 100 x 200 x 90
12. Zmywarka kaprturowa z wymiarami obszaru mycia ok: (wys.xszer.xgł.) (mm) 610x690x635
 - urządzenie musi być wyposażone w sterowanie elektromechaniczne
 - urządzenie musi być wyposażone w pary ramion myjąco płuczących (góra/dół)
 - urządzenie powinno posiadać zamontowany uzdatniacz wody
 - urządzenie musi umożliwiać płukanie z ciśnieniem niezależnym od ciśnienia wody w instalacji wodociągowej.
13. Komora fermentacyjna na 1 wózek obrotowy (600 x 800)
 - urządzenie musi być wyposażone w automatyczny system sterowania parametrami wilgotności i temperatury
 - urządzenie musi posiadać dobrą izolację termiczną oraz drzwi wyposażone w szybę.
14. Piec obrotowy na 1 wózek o wymiarach 600 x 800 mm z platformą i z palnikiem gazowym
15. Piec wsadowy modułowy na 6 blaszek
16. 2 x Wózek obrotowy z zestawem blaszek o wymiarach 600 x 800 mm płaskich oraz kanałowych o szerokości kanału 80 mm
17. Wagi elektroniczne o zakresie wagowym 3000g, 10000g, 30000g dokładność pomiarowa 0,01g
18. Waga analityczna z odważnikami wzorcowymi i antywibracyjnym stołem wagowym, z dokładnością ważenia 0,001g
19. Automatyczna krajalnica do pieczywa

Przewidywany termin dostawy maszyny: styczeń 2019

Określenie przedmiotu zamówienia wg Wspólnego Słownika Zamówień (CPV): 38900000-4 Różne przyrządy do badań lub testowania.

IV. Opis warunków udziału w postępowaniu:

1. O udzielenie zamówienia może ubiegać się wykonawca spełniający następujące warunki:
 - a) **posiadania uprawnień do wykonywania działalności lub czynności w zakresie odpowiadającym przedmiotowi zamówienia**, jeżeli przepisy prawa nakładają obowiązek ich posiadania.
2. Ocena spełnienia w/w warunków zostanie przeprowadzona na podstawie następujących dokumentów, które

każdy z Wykonawców ma obowiązek złożyć:

Lp.	Wymagane dokumenty i dowody
1	Aktualny odpis z właściwego rejestru lub centralnej ewidencji i informacji o działalności gospodarczej, jeżeli odrębne przepisy wymagają wpisu do rejestru lub ewidencji, wystawiony nie wcześniej niż 6 miesięcy przed upływem terminu składania ofert.

V. Opis sposobu przygotowania oferty

1. Ofertę należy przygotować zgodnie z opisem zamówienia. Oferent ponosi wszystkie koszty związane z przygotowaniem i złożeniem oferty.
2. Ofertę należy złożyć na formularzu stanowiącym załącznik do zapytania ofertowego.
3. Do oferty należy załączyć dokumenty określone w pkt. IV.2 zapytania.
4. Oferta musi być ważna przynajmniej przez okres 60 dni, przy czym bieg terminu rozpoczyna się wraz z upływem terminu składania ofert. W ofercie należy podać termin jej ważności.
5. Oferta musi zostać podpisana przez osoby uprawnione do reprezentacji podmiotu składającego ofertę i ostemplowana pieczęcią firmową. Każdą stronę oferty należy parafować.

VI. Miejsce i termin składania ofert

Oferty wraz z załącznikami należy składać osobiście bądź listownie na adres Zamawiającego:

NOWEL Sp. z o. o., ul. Szarych Szeregów 11, 05-120 Legionowo

lub mailowo na adres: rafalkawka@piekarnianowakowski.pl

w terminie do 18.10.2018 do godz. 23:59.

Za datę złożenia oferty uznaje się datę wpływu oferty do Zamawiającego. Oferty złożone po terminie wskazanym w zapytaniu ofertowym nie będą rozpatrywane.

VII. Kryteria oceny ofert

Zamawiający wybierze najkorzystniejszą ofertę spełniającą warunki określone w zapytaniu ofertowym.

Przy wyborze oferty zamawiający będzie się kierował następującymi kryteriami:

Lp.	Nazwa kryterium	Waga	Sposób przyznawania punktów
1.	Cena oferty netto	70 pkt	Ocena na podstawie formularza ofertowego $C = \frac{\text{cena oferowana minimalna netto}}{\text{cena badanej oferty netto}} \times 70\text{pkt}$
2.	Okres gwarancji	20 pkt	Przy czym punkty będą przyznawane w następujący sposób: <ul style="list-style-type: none"> • gwarancja do 12 miesięcy - 0 pkt • gwarancja od 13 do 23 miesięcy - 10 pkt • gwarancja 24 miesięcy i powyżej - 20 pkt
3.	Czas reakcji serwisu w siedzibie zamawiającego	10 pkt	Przy czym punkty będą przyznawane w następujący sposób:

			<ul style="list-style-type: none">• czas reakcji do 48 godzin - 10 pkt• czas reakcji od 49 do 71 godzin - 5 pkt• czas reakcji 72 godzin i powyżej - 0 pkt
--	--	--	---

Maksymalna liczba punktów możliwych do uzyskania: 100 pkt.

Minimalny wymagany okres gwarancji: 12 miesięcy od daty bezusterkowego protokołu odbioru.

Uzyskane oceny zostaną zaokrąglone z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku. Zamawiający udzieli zamówienia wykonawcy, którego oferta spełni wszystkie warunki i wymagania oraz otrzyma największą liczbę punktów.

W przypadku podania wartości przedmiotu zamówienia w walucie obcej, przeliczanie na złote dokonane zostanie według kursu sprzedaży NBP z dnia otwarcia ofert.

VIII. Informacja na temat zakresu wykluczenia

Z udziału w postępowaniu wykluczone są podmioty powiązane 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 przeprowadzeniem procedury wyboru Wykonawcy a Wykonawcą, polegające w szczególności na:

- a) uczestniczeniu w spółce jako wspólnik spółki cywilnej lub spółki osobowej,
- b) posiadaniu co najmniej 5 % 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.

IX. Warunki zmian umowy

1. Zmiana postanowień zawartej umowy może nastąpić za zgodą obu stron, wyrażoną na piśmie pod rygorem nieważności, z zastrzeżeniem ust. 2.
2. Zmiana istotnych postanowień zawartej umowy dopuszczalna jest w przypadkach:
 - a) zmiany albo wprowadzenia nowych przepisów lub norm, jeżeli zgodnie z nimi konieczne będzie dostosowanie treści umowy do aktualnego stanu prawnego,
 - b) gdy wskutek okoliczności, których nie można było przewidzieć w chwili zawarcia umowy, konieczne będzie przedłużenie terminu realizacji przedmiotu umowy.

X. Miejsce i termin otwarcia ofert

Otwarcie ofert nastąpi dnia 19.10.2018 r. o godz. 10:00 w siedzibie Zamawiającego. Zamawiający nie przewiduje

publicznego otwarcia ofert.

XI. Pozostałe informacje:

1. Osoba uprawniona do kontaktu z Wykonawcami i udzielania wyjaśnień dotyczących postępowania:
Rafał Kawka rafalkawka@piekarnianowakowski.pl
2. Poprzez złożenie oferty Oferent wyraża zgodę na podanie do wiadomości pozostałych Oferentów szczegółów oferty. Oferent ma prawo nie wyrazić zgody na podanie do wiadomości szczegółów technicznych przedmiotu zamówienia.
3. Złożenie oferty nie stanowi zawarcia umowy.
4. Oferty, które nie spełniają wymagań określonych w zapytaniu ofertowym nie będą rozpatrywane. **Zamawiający zastrzega sobie prawo weryfikacji parametrów technicznych oferty poprzez wezwanie Oferenta do przedstawienia dodatkowych wyjaśnień (np. opisów, rysunków technicznych lub zdjęć) dotyczących zastosowanych rozwiązań. Termin złożenia wyjaśnień wynosi 2 dni robocze od dnia wysłania zapytania do Oferenta. Nie udzielenie odpowiedzi przez Oferenta w wyznaczonym terminie jest równoznaczne z niespełnieniem wymagań zapytania ofertowego.**
5. Zamawiający zastrzega sobie możliwość do przeprowadzenia negocjacji z oferentami, w celu doprowadzenia do poprawy warunków zamówienia, głównie ceny.
6. Zamawiający nie dopuszcza składania ofert częściowych. Zamawiający nie dopuszcza składania ofert wariantowych. Oferty częściowe lub wariantowe nie będą brane pod uwagę.
7. Zamawiający zastrzega sobie możliwość unieważnienia zapytania ofertowego na każdym etapie prowadzonego postępowania i nie wybrania żadnej z przedstawionych ofert bez podania przyczyny. W przypadku zaistnienia powyższych okoliczności Oferentom nie przysługują żadne roszczenia w stosunku do Zamawiającego.
8. Postępowanie **nie jest prowadzone** w oparciu o ustawę z dnia 29 stycznia 2004r. – Prawo Zamówień Publicznych, dlatego nie jest możliwe stosowanie środków odwoławczych określonych w tej ustawie.

Załącznikami do niniejszego dokumentu są:

Nr	Nazwa załącznika:
1	Formularz ofertowy