

Radomsko, dnia 25/11/2016

.....
(miejsowość i data)

NOWAK PRZEMYSŁAW
„Piekarnictwo-Cukiernictwo Wielgomłyny”
ul. Wilsona 75
97-500 Radomsko

.....
nazwa i adres beneficjenta

Zapytanie ofertowe na dostawę linii do produkcji bułek lub równoważny

w ramach projektu „Wdrożenie wyników prac badawczo – rozwojowych w firmie Piekarnictwo – Cukiernictwo Wielgomłyny”. Niniejsze postępowanie prowadzone jest zgodnie z zasadą konkurencyjności określoną w „Wytycznych w zakresie kwalifikowalności wydatków w ramach Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego, Europejskiego Funduszu Społecznego oraz Funduszu Spójności na lata 2014-2020” z dnia 10 kwietnia 2015 r., Rozdział 6. Wspólne warunki i procedury w zakresie kwalifikowalności wydatków, Podrozdział 6.5.sekcja 6.5.3 Szczególne warunki realizacji zamówień publicznych udzielanych zgodnie z zasadą konkurencyjności oraz zgodnie z Wytycznymi dotyczącymi kwalifikowalności wydatków dla projektów współfinansowanych z EFRR w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Łódzkiego na lata 2014-2020

Zamówienie nie podlega przepisom ustawy z dnia 29.01.2004 r. Prawo Zamówień Publicznych (tekst jedn. Dz. U. z 2013 r. poz. 907 z późn. zm.) jak również protestom i odwołaniom. Podmiot zwolniony ze stosowania ustawy Prawo Zamówień Publicznych.

1. ZAMAWIAJĄCY

NAZWA I ADRES:

NOWAK PRZEMYSŁAW „Piekarnictwo-Cukiernictwo Wielgomłyny”

Województwo Łódzkie, ul. Wilsona 75 , 97-500 Radomsko, tel. 605 888 136

NIP: 772 136 26 07

REGON: 592297850

Adres strony internetowej zamawiającego: <http://www.piekarnia-wielgomlyny.pl/>

2. RODZAJ ZAMAWIAJĄCEGO: podmiot gospodarczy

3. TRYB UDZIELENIA ZAMÓWIENIA - Postępowanie o udzielenie zamówienia prowadzone jest **zgodnie z zasadą konkurencyjności**

4. PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA



Fundusze
Europejskie
Program Regionalny



Unia Europejska
Europejski Fundusz
Rozwoju Regionalnego



Rodzaj zamówienia – dostawy
Kod CPV 42000000-6 maszyny przemysłowe

Przedmiotem zamówienia jest:
Dostawa linii do produkcji bułek lub równoważna

5 Wymagania szczegółowe dotyczące zamówienia:

Dzielarka

- Zakres wagowy kęsów ciasta ok. 35-85g oraz 65-160,g w zależności od ciasta
- Działanie w 5/4/3 rzędach
- Redukcja 1 i 2 rzędów
- Lej z rolkami podającym i barierą świetlną
- ALU – płyta zaokrąglająca, teflonowana
- Urządzenie zaokrąglające z regulowanym automatycznie mimośrodem
- Ustawiana wysokość zaokrąglania
- Możliwość odłączania zaokrąglania

Regulowana kłapa uchylna

- Taśma wylotowa o długości min. 1200 mm
- Napędzana rolka dociskowa
- Posypywacz nad taśmą wylotową
- Automatykacja działania poprzez serwomotory (B-tronic)
- Sterownie z panelem dotykowym
- Pokrywy ze stali nierdzewnej
- 3x400V + N + E /50Hz

Podstawowe dane:

- wydajność:
 - min. 7.500 szt. /h (bułki okrągłe znakowane, 5 rzędów) maks. 70 g kęsa ciasta
 - min. 6.000 szt. /h (bułki wydłużane lub nacinane (opcja), znakowane oraz hot dog w 4 rzędach) maks. 80 g kęsa ciasta
 - min. 4.500 szt. /h (bułki wydłużane, 3 rzędy), znakowane maks. 110 g kęsa ciasta
- czas wstępnej fermentacji: od ok. 7,6 min do ok. 12 min (w zależności od wydajności)
- ciasto: pszenne, graham, drożdżowe, pączki

Wstępna garownia

1 urządzenie USV 4/2 • do produkcji w 2 rzędach • odległość 290 mm

1 Stacja wydłużająca R560 • Szerokość robocza 560 mm • Zamontowana u góry regulowana płyta dociskowa • Napędzana taśma dolna

1 Szafa wstępnej fermentacji VG 190/230 • Szerokość nominalna 600 mm • ok. 190 zawieszek, czas wstępnej fermentacji ok. 7,6 minuty, przy działaniu z maksymalną prędkością, tj. przy min. 25 skokach na minutę • Zawieszki podłużne • Ze sterylizacją pustych zawieszek • Z klimatyzacją (ogrzewanie i nawilżanie) • Odkładanie bębnowe na stację znakującą

Stacja znakująca

- Posypywacz mąką przed stacją znakującą • Z obrotowymi zawieszkami do znakowania (z jednej strony zawieszenie z pojedynczymi gniazdami, 5-rzędowe do produktów okrągłych, np. kajzerka, odległość między środkami produktów min. 110mm; z drugiej strony zawieszenie podłużne, 4-rzędowe do produktów wydłużonych, np. bułka poznańska. • Wraz z następującymi narzędziami znakującymi: – przedznacznik VO – znak kajzerka K5, w min. 5 rzędach – listwa znakująca do bułek poznańskich SL4, w min. 4 rzędach – znak spirala, w min. 5 rzędach – nóż nacinający – chałka, w min. 4 rzędach
- Maks. waga znakowanego kęsa ciasta w zawieszeniu okrągłym 85g
- Maks. waga znakowanego kęsa ciasta w zawieszeniu podłużnym 135g

Stacja formująca

• Szerokość nominalna min. 600 mm • Rolka kalibrująca • Napędzana taśma dolna • Napędzana taśma górna RR o regulowanej wysokości i prędkości, kierunek działania zmienny • Posypywacz nad górną taśmą • Rolka taktująca • Rolka transferowa przed taśmą pośrednią • Regulowana szerokość transferu • Taśma pośrednia z transferem na taśmę odkładającą

Posypywacz ziarnem

• Szerokość robocza min. 560 mm • Posypywanie kęsów ciasta z góry • Siatka podająca z zamontowaną rolką nawilżającą kęsy ciasta • Taśma siatka z zamontowanym pojemnikiem na ziarno i szufladą zbierającą • Wraz z następującymi pojemnikami na ziarno: jeden na ziarno typu sezam i mak, jeden na ziarno typu słonecznik • Automatyczny powrót nadwyżki ziaren • Rolka transferowa na taśmę odkładającą dla kontroli znaku (znakiem do góry, znakiem do dołu)

Stacja odkładająca

• Szerokość nominalna min. 600 mm • Długość odkładania regulowana do maksymalnie 1000 mm • Odkładanie na blachy o maks. wymiarach 600 x 1000 • Nóż nacinający poprzecznie w 3-rzędach

6. Warunki udziału w postępowaniu:

Do udziału w postępowaniu dopuszcza się Oferentów, którzy:

posiadają uprawnienia do wykonywania określonej działalności lub czynności, jeżeli ustawy nakładają obowiązek posiadania takich uprawnień, posiadają niezbędną wiedzę i doświadczenie oraz dysponują potencjałem technicznym i osobami zdolnymi do wykonania zamówienia, znajdują się w sytuacji ekonomicznej i finansowej zapewniającej wykonanie zamówienia.

Z postępowania o udzielenie zamówienia wyklucza się:

Zamówienie nie może być udzielone Wykonawcy powiązanemu z 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 osobowo lub kapitałowo, w szczególności poprzez:

- uczestnictwo w spółce jako wspólnik spółki cywilnej lub spółki osobowej;
- posiadanie udziałów lub co najmniej 10% akcji;
- pełnienie funkcji członka organu nadzorczego lub zarządzającego, prokurenta, pełnomocnika;
- pozostawanie w związku małżeńskim, w stosunku pokrewieństwa lub powinowactwa w linii prostej, pokrewieństwa i powinowactwa w linii bocznej drugiego stopnia lub w stosunku przysposobienia, opieki, kurateli.

Oferenci zobowiązani są złożyć niżej wymienione dokumenty:

- 1) formularz ofertowy (jego wzór stanowi załącznik nr 1 do zapytania ofertowego), podpisany przez Oferenta lub jego pełnomocnika,
- 2) aktualny odpis z właściwego rejestru lub z centralnej ewidencji i informacji o działalności gospodarczej, jeżeli odrębne przepisy wymagają wpisu do rejestru lub ewidencji, w celu wykazania braku podstaw do wykluczenia wystawiony nie wcześniej niż 6 miesięcy przed upływem terminu składania ofert;

7. KRYTERIA OCENY OFERT

Zamawiający oceni i porówna jedynie te oferty, które:

- a) zostaną złożone przez Wykonawców nie wykluczonych przez Zamawiającego z niniejszego postępowania;
- b) nie zostaną odrzucone przez Zamawiającego;

Przy dokonywaniu wyboru najkorzystniejszej oferty Zamawiający stosować będzie następujące kryteria:

- cena (waga 100%)

Dla oceny punktowej ofert zastosowany zostanie wzór:

$$W_{ci} = (C_{mi\acute{n}} / C_i) * W_{max}$$

gdzie W_{ci} – liczba punktów oferty badanej

$C_{mi\acute{n}}$ - cena minimalna

C_i - cena badana

W_{max} - 100 (maksymalna liczba punktów)

Punkty zostaną obliczone w zaokrągleniu do drugiego miejsca po przecinku.

Termin realizacji zamówienia: 30 dni od zawarcia umowy.

8. Termin składania ofert .

Termin złożenie oferty wynosi 7 dni kalendarzowych od daty ogłoszenia zapytania, który biegnie od dnia następnego po dniu upublicznienia zapytania i kończy się z upływem ostatniego dnia. Upublicznienie nastąpiło dnia 25 listopada 2016 r. termin składania ofert upływa dnia 2 grudnia 2016 r. o godz. 14.00. Upublicznienie zapytania ofertowego nastąpiło na stronie internetowej Zamawiającego oraz na tablicy ogłoszeń.

Termin realizacji zamówienia: 30 dni od zawarcia umowy

Opis sposobu przygotowania ofert

Oferta powinna być sporządzona, pod rygorem nieważności, w formie pisemnej w języku polskim oraz podpisana przez Wykonawcę lub jego uprawnionego przedstawiciela.

Oferta musi być zapakowana w nieprzezroczystą kopertę, zabezpieczoną przed otwarciem i opieczętowaną pieczęcią firmową Wykonawcy, zawierającą następujące oznaczenie:

Oferta w postępowaniu na:

Dostawę linii do produkcji bułek lub równoważna w ramach realizacji projektu pn. „Wdrożenie wyników prac badawczo – rozwojowych w firmie Piekarnictwo – Cukiernictwo Wielgomłyny”.

Na kopercie powinna znajdować się, w postaci pieczęci firmowej lub odręcznego napisu, firma Wykonawcy i jego siedziba, zgodnie z danymi rejestrowymi/ewidencyjnymi.

Zamawiający zaleca, aby wszystkie strony oferty oraz załączniki zostały ponumerowane.

Miejsce oraz termin składania i otwarcia ofert:

**NOWAK PRZEMYSŁAW
„Piekarnictwo-Cukiernictwo Wielgomłyny”
ul. Wilsona 75
97-500 Radomsko**

Oferty należy złożyć w terminie do dnia 2 grudnia 2016 r. do godziny 14.00.

Otwarcie kopert nastąpi w dniu 2 grudnia 2016 r. o godzinie 14.30.

Zamawiający zastrzega sobie prawo odstąpienia od postępowania na każdym etapie jego postępowania.

Podpis:

1. Załącznik nr 1 – oferta,
2. Załącznik nr 2 – projekt umowy.