

Samborzec, dn. 21.02.2017 r.

Data

Zakład Przetwórstwa
Owoców „SAMBOR” Sp. z
o.o. Samborzec 55
27-650 Samborzec

Dane identyfikacyjne zamawiającego

Nazwa i adres oferenta

Zapytanie ofertowe

Zwracamy się z prośbą o przedstawienie ofert na:

Wykonanie orurowania magazynu oraz sprzedaż następujących urządzeń: prasa taśmowa, taśma inspekcyjna, młynek młotkowy, pompa miazgi zasilająca prasę, sekcja tłoczenia, separator do klarowania, zbiornik soku surowego, pasteryzator, zbiornik magazynowy, zbiornik procesowy do standaryzowania soków, jednostka sterylizująco-przedmuchiująca, wizualizacja magazynu aseptycznego, pompy procesowe.

a) Opis przedmiotu zamówienia

- 1) Wykonanie orurowania magazynu- Roboty budowlane, w ramach których wykonane zostaną:
 - rurociągi soku NFC po pasteryzatorze do paneli dystrybucyjnych w obrębie magazynu DN50 wyposażone w zawory klapowe,
 - izolowany rurociąg parowy DN50 izolowany wełną mineralną z poszyciem ze stali wybluszczanej 1.4301,
 - rurociąg położony na ślizgach do paneli dystrybucyjnych na hali magazynowej, wyposażony w ręczne zawory grzybkowe,
 - rurociąg powietrza DN80 z zaworami kulowymi ręcznymi od jednostki sterylnej powietrza do paneli dystrybucyjnych na hali magazynowej wraz z zaworami kulowymi ręcznymi.
- 2) prasa taśmowa z walcem nadawy, systemem mycia CIP, wanną pod lejem nadawy, przenośnikiem ze ślizgowym wyłoków dyszami natryskowymi (2 szt.), filtrami obrotowymi (wody i soku) (2 szt.), kompletną szafą sterowniczą z systemem wizualizacyjnym. Wymagana przepustowość wszystkich elementów do 25t/h;
- 3) taśma inspekcyjna o wymiarach 1 100 x 3 000 x 1 000, wyposażona w sekcję natrysku i mycia surowca. Parametry taśmy: konstrukcja nośna 1.4301, taśma PCV 1 000 x 6 000, obudowa taśmy 1.4301, motoreduktor 1,5 kW;
- 4) młynek młotkowy – wyposażony w zasobnik surowca nad młynkiem oraz zbiornik buforowy miazgi owocowej o pojemności około 1 000 l oraz 2 dodatkowe sita, a także w urządzenia peryferyjne: linkę bezpieczeństwa przy taśmie inspekcyjnej, czujniki poziomu w zbiorniku miazgi, czujnik przesypu w zasobniku młynka. Wymagana wydajność urządzenia w zależności od jakości surowca to 20 – 25 t/h;
- 5) pompa miazgi zasilająca prasę o wydajności: do 30 m³/h i ciśnieniu pracy: 2 - 5 bar;
- 6) sekcja tłoczenia wyposażona w:
 - pompę śrubową wyłoków po prasie ze ślimakiem wstępnym oraz koszem zasypowym - wydajność: do 18 m³/h ciśnienie pracy: 4 - 12 bar;
 - pompę śrubową osadów przy filtrze - wydajność: do 3 m³/h, ciśnienie pracy: 4 - 6 bar;
 - ślimak zbiorczy do upłynniania miazgi - długość: ok. 3000 mm, średnica: 300 mm, moc napędu: 1,5 kW;
 - zsymp wyłoków łączący wysyp z podajnika ślimakowego z zasypem pompy,
 - pompę do soku i kondensu (2 szt.) - wydajność: maks. 25 m³/h przy 1,5 bar, wykonanie: pompa wirnikowa,

przyłącze: DN 50, moc napędowa: 3,0 kW;

- zbiornik soku i wody – zbiorniki walcowe z konstrukcją do posadowienia na nich filtrów szczelinowych obrotowych o pojemności 1 100 l (2 szt.);

- pompę ciśnieniową (2 szt.), o wydajności: ok. 17,5 m³/h przy 19 bar, wykonanie: wielostopniowa pompa wirnikowa, moc napędowa: 18,5 kW;

- konstrukcja nośna do posadowienia prasy wykonana z St37 ocynkowanej. Podest obsługowy: blacha ryflowana 1.4301 – zabudowana na całej powierzchni podestu. Wyposażona w schody wejściowe z poziomu posadzki;

- Orurowanie technologiczne w obrębie prasy – rurociągi miazgi, kondensatu, soku, wytloków z wodą, montaż mechaniczny i elektryczny prasy i elementów współpracujących z prasą oraz okablowanie elektryczne, pneumatyczne oraz koryta kablowe w obrębie urządzeń.

7) separator do klarowania o wydajności 20.000 - 30.000 l/h mętnego soku jabłkowego z prasy taśmowej,

8) zbiornik soku surowego o pojemności roboczej: 15 000 l (2 szt.),

9) pasteryzator składające się z następujących elementów:

- płytowy wymiennik ciepła z 3 sekcjami (konstrukcja i rama wymiennika wykonana ze stali 1.4301)

- sekcja odzysku ciepła sok/sok

- sekcja pasteryzacji właściwej sok/woda

- sekcja chłodzenia sok/czynnik chłodzący

- rurarz do przetrzymywania produktu w temperaturze pasteryzacji

- zbiornik buforowy

- system do przygotowania wody grzewczej w skład którego wchodzi: wymiennik płaszczowo-rurowy, automatyczny zawór parowy, filtr skośny pary, odwadniacz, pompa obiegowa wody grzewczej pompa produktu wirnikowa (1 szt.),

- ręczny precyzyjny zawór regulacyjny,

- komplet armatury kontrolno-pomiarowej wyposażonej w przepływomierz elektromagnetyczny, czujniki, ciśnienia, czujniki temperatury,

- szafa sterownicza;

Wymagane parametry urządzenia: wydajność: sok 11 do 20 000 l/h, temperatura pasteryzacji regulowana w zakresie do 95°C, temperatura wejściowa soku około 20°C, czas przetrzymania w pasteryzacji do 30" w zależności od przepływu;

10) zbiornik magazynowy o pojemności całkowitej 105 000 l (12 szt.);

11) zbiornik procesowy do standaryzowania soków o pojemności 50 000 l, wyposażony w mieszadło boczne wykonane ze stali 1.4301, Parametry: prędkość obrotowa mieszalnika: 950 obr./ min., moc motoreduktora 7,5 kW;

12) jednostka sterylizująco-przedmuchiująca wyposażona w filtr pary i filtr powietrza;

13) wizualizacja magazynu aseptycznego w skład, której wchodzi elementy szafy oraz oprogramowanie do obsługi i wizualizacji magazynu aseptycznego wraz z okablowaniem sygnałowym oraz korytkami i kanałami kablowymi.;

14) pompy procesowe - pompa mobilna soków NFC (1 szt.) o wydajności: 30 m³, pompa soku surowego zasilająca pasteryzator soków (1 szt.) o wydajności: 30 m³, pompa załadunkowa soków NFC (1 szt.) o wydajności: 30 m³.

b) Warunki udziału w postępowaniu

W postępowaniu mogą brać udział jedynie potencjalni wykonawcy, którzy w ostatnich 3 latach wykonywali prace tożsame lub podobne, co do rodzaju z przedmiotem zamówienia określonym w punkcie a).

Ocena spełnienia tego warunku zostanie dokonana na podstawie przedstawionej listy referencyjnej.

c) Kryteria oceny ofert – wybór najkorzystniejszej oferty nastąpi w oparciu o następujące kryteria:

1.	Cena	80%
2.	Czas realizacji (w tygodniach)	20%

d) Opis sposobu przyznawania punktacji

Najmniejsza możliwa liczba punktów do zdobycia dla każdego z kryterium to 1, a największa to 3. Punkty są przyznawane zgodnie z rankingiem dla danego kryterium. Liczba zdobytych punktów to suma iloczynów punktów zdobytych dla danego kryterium i wskaźnika procentowego tego kryterium.

Wygrywa oferta, która zdobędzie największą ilość punktów.

W przypadku, kiedy dwie lub więcej ofert uzyskają tę samą liczbę punktów, wyżej w rankingu będzie ten podmiot, który wskazał niższą cenę, następnie ten, który wskazał krótszy czas realizacji zadania, a następnie ten, który wskazał większą liczbę wykonanych zadań określonych w punkcie b).

e) Informacja na temat zakresu wykluczenia

Odrzuceniu podlegają oferty:

- których treść nie odpowiada treści zapytania ofertowego,
- złożone przez oferenta, który nie spełnia warunków, określonych w zapytaniu ofertowym,
- które zostały złożone po wyznaczonym terminie na składanie ofert,
- złożone przez oferenta podlegającego wykluczeniu w związku z istnieniem powiązań osobowych lub kapitałowych.

Z udziału w postępowaniu wyklucza się Oferentów powiązanych kapitałowo lub osobowo 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:

- 1) uczestniczeniu w spółce, jako wspólnik spółki cywilnej lub spółki osobowej,
- 2) posiadaniu co najmniej 10 % udziałów lub akcji,
- 3) pełnieniu funkcji członka organu nadzorczego lub zarządzającego, prokurenta, pełnomocnika,
- 4) pozostawaniu w związku małżeńskim, w stosunku pokrewieństwa lub powinowactwa w linii prostej,
- 5) pozostawaniu z wykonawcą w takim stosunku prawnym lub faktycznym, że może to budzić uzasadnione wątpliwości, co do bezstronności tych osób.

f) Termin składania ofert upływa w dniu:

07-03-2017 r.

g) Termin realizacji zamówienia

Ostateczny możliwy do zaakceptowania termin realizacji zamówienia upływa w dniu:

30-09-2017 r.

h) Ofertę należy złożyć w:

Zakład Przetwórstwa Owoców
„SAMBOR” Sp. z o.o.
Samborzec 55

27-650 Samborzec

i) Akceptowalne formy składania ofert:

Osobiście, listem, pocztą
kurierską na adres:
ZPO „SAMBOR” Sp. z
o.o. Samborzec 55
27-650 Samborzec
drogą elektroniczną na adres email:
info@sambor.co

j) Złożona oferta powinna zawierać co najmniej:

- dane identyfikujące oferenta (nazwę i adres),
- opis nawiązujący do parametrów wyszczególnionych w zapytaniu ofertowym (opis przedmiotu zamówienia),
- wartość oferty netto oraz brutto, wartość podatku VAT,
- czas realizacji zamówienia (wyrażony w tygodniach),
- termin realizacji zamówienia,
- okres gwarancji (wyrażony w miesiącach),
- warunki płatności,
- listę referencyjną z wykonania tożsamyh lub podobnych prac, co do rodzaju przedmiotu zamówienia w ostatnich 3 latach,
- termin ważności oferty- min. 6 mies.

Oferty powinny zawierać dane identyfikujące oferenta, tj. zawierać pełną nazwę wystawcy oferty (np. zostać opatrzone pieczęcią imienną/nagłówkową, zostać sporządzone na papierze firmowym, itp.). Oferty muszą również zawierać datę sporządzenia dokumentu oraz podpis oferenta lub osoby uprawnionej do występowania w jego imieniu. W przypadku wersji elektronicznej za wystarczające uważa się podanie imienia i nazwiska osoby występującej w imieniu oferenta (sporządzającej ofertę). Za datę sporządzenia dokumentu – uznaje się datę wysłania oferty drogą elektroniczną.

Przedkładane oferty muszą odpowiadać treści zapytania ofertowego. Ponadto oferta musi zawierać kosztorys ofertowy z wyceną każdej pozycji załączonego przedmiaru, wskazane jest, aby oferta zawierała inne dodatkowe informacje, np. możliwe do uzyskania upusty, wymagania dotyczące konserwacji, itp.



k) Niedopuszczalne jest składanie ofert częściowych

l) W przypadku konieczności wykonania innych prac wykraczających poza zakres zamówienia podstawowego, których konieczność wykonania pojawiła się w trakcie realizacji robót, a ich wykonanie jest niezbędne do prawidłowego wykonania zamówienia podstawowego Zakład Przetwórstwa Owoców „SAMBOR” Sp. z o.o. przewiduje możliwość zawarcia stosownego aneksu do umowy z wykonawcą.

f) Rozstrzygnięcie postępowania ofertowego

Zakład Przetwórstwa Owoców „SAMBOR” Sp. z o.o. skontaktuje się z wybranym Oferentem po zakończeniu

postępowania ofertowego. Informacja o wyniku postępowania zostanie wysłana do wszystkich potencjalnych wykonawców, do których zostało skierowane zapytanie ofertowe oraz zostanie zamieszczona na stronie internetowej Zamawiającego: www.sambor.co

 N-cy Prezes Marian Guz	Prokurent  Aneta Stylska
--	---

(czytelny podpis Zamawiającego / osoby upoważnionej)

SAMBOR
Sp. z o.o.
ZAKŁAD PRZETWÓRSTWA OWOCÓW
27-650 SAMBORZEC 55
REGON: 830332308 NIP: 864-14-01-932
Tel. (0-15) 644 50 14