

Błonie, 16 grudnia 2022 r.

PAPAGRIN sp. z o. o.
ul. Armii Krajowej 2/29,
05-870 Błonie

ZAPYTANIE OFERTOWE

Nr sprawy: 01/12/2022

I. OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. Zamawiający: PAPAGRIN SPÓŁKA Z OGRANICZONĄ ODPOWIEDZIALNOŚCIĄ, ul. Armii Krajowej 2/29, 05-870 Błonie, wpisana do rejestru przedsiębiorców Krajowego Rejestru Sądowego przez Sąd Rejonowy w Warszawie, pod numerem KRS: 0000463555, posiadająca NIP: 1182092154 oraz REGON: 146696474 - reprezentowana przez Iwonę Olszewską,
2. W związku z realizacją projektu:
Zadanie jest współfinansowane ze środków Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Mazowieckiego na lata 2014-2020, Oś priorytetowa III - Rozwój potencjału innowacyjnego i przedsiębiorczości, Działanie 3.3 - Innowacje w MŚP.

Wszystkie opisane poniżej maszyny i urządzenia są niezbędne do produkcji planowanych przez nas wyrobów. Pogrupowanie maszyn i urządzeń w linie jest czysto umownym zabiegiem porządkującym zakres rzeczowy inwestycji. Nie stanowią one w literalnym znaczeniu linii produkcyjnej, czyli maszyn połączonych w jedną całość pozwalających na pełną automatyzację produkcji. W zasadzie część czynności jest wykonywana ręcznie z pomocą pracowników, a tylko niektóre z nich będą podlegały automatyzacji. Niewielka skala produkcji wyklucza pełną automatyzację z uwagi na zbyt wysokie koszty związane z taką automatyzacją. De facto większość elementów stanowi niezależne maszyny lub urządzenia często tylko odpowiednio dobrane do siebie. Część oczywiście maszyn będzie musiała być wyprodukowana pod nasze specyficzne potrzeby, gdyż nie ma na rynku tego typu gotowych urządzeń dostępnych w obrocie.

2.1 Linia do aktywacji nasion i produkcji aktywowanych spodów do pizzy.

To serce naszego projektu dzięki któremu możliwa jest aktywacja nasion. Elementami wyposażenia komory są również wózki, sita i płótna teflonowe. Pozostałe elementy linii dedykowane są do produkcji aktywowanych spodów do pizzy.

- Wózki do komory – 30 szt. Wózki o wymiarach wys 200cm x 63cm x 43 cm. Wykonane ze stali kwasoodpornej SS304 lub szlachetniejszej. Z kółkami obrotowymi, dwa koła z blokadą. Kółka odporne na temperaturę, miękkie, niebrudzące. Rozstaw szyn do tac 3 cm, ilość tac na wózek 60 szt. Blokad obustronne przed wypadaniem tac. Wszystkie spawy szlifowane, w standardzie spożywczym. Konstrukcja nośna wykonana z profili grubości ścianki minimum 2 mm. Nośność wózka 300 kg.
- Sita do komory. Sita rozmiarów 60 x 40 cm. Wykonane ze stali nierdzewnej SS304 lub szlachetniejszej. Rama wykonana z pręta fi 8mm. Wewnątrz ramy krzyżak wzmacniający konstrukcję o wymiarach 40 x 60 cm. Całość pokryta siatką krępowaną ze stali kwasoodpornej o oczku 5mm i przekroju drutu 1 mm. Siatka spawana do ramy argonem, każdy drut oddzielnie. Wszystkie spawy muszą mieć formę gładkiej kuli, bez ostrych krawędzi, przeciwdziałając kaleczeniu rąk. Niedopuszczalne jest szlifowanie spawów, zgrzewanie lub spawanie elektryczne! Sita nie mogą być zdeformowane lub pofalowane, muszą stanowić płaską powierzchnię.
- Komora aktywacyjna. Komora do aktywacji nasion. Pojemność komory 40 m³, powierzchnia 15m². Izolacja ścian min 15cm wełny mineralnej. Obieg powietrza w komorze poziomy. Prędkość przepływu powietrza w komorze 2 m/s. Wentylatory wewnątrzkomorowe. Zakres prac temperatury do 130 st C. Regulacja wilgotności w zakresie 1% – 99%. Sterowanie komputerowe z programowaniem cykli działania i faz każdego cyklu. Komora zasilana pompą ciepła. Powietrze z wyjścia komory podłączone pod rekuperator odzyskujący min 50% ciepła z rozprowadzeniem po hali produkcyjnej. Oddzielne włączanie systemu rekuperacji w zależności od temperatury na hali.
- Płótna teflonowe – Płótna wielkości 40 cm x 60 cm z włókna węglowego. Powlekane obustronnie warstwą PTFE z certyfikacją zastosowań do bezpośredniego kontaktu z żywnością. Grubość 0,3 mm. 7200 szt.
- Gilotyna do cięcia spodów do pizzy wymiarów do 40 cm. Szerokość cięcia 60cm, podajnik taśmowy, odbiór taśmowy. Wyzwalanie ręczne, bądź automatyczne. Zabezpieczenia kurtyną IR przed przycięciem rąk. Siła nacisku min 4 tony.

- Młyn koloidalny do rozdrabniania nasion i/lub przecierania mas na spody. Moc młyna min 40 kW. Wydajność znamionowa do 1000kg/h. Młyn z wejściem pionowym, wyjściem poziomym z możliwością ponownego zasypu rozdrobnioną masą w układzie zamkniętym. Młyn w całości wykonany ze stali nierdzewnej SS304 lub szlachetniejszej. Frakcja rozdrabniania $\leq 50\mu\text{m}$. Zasilanie 400V 50Hz. Wielkość kosza zasypowego min 20l.
- Miesiarka spiralna. Miesiarka do mieszania mas na spody. Wyposażona w dwie wyjezdne dzieże. Każda o pojemności min 200l. Musi posiadać możliwość dwóch prędkości mieszania i zmiennego kierunku. Mieszanie przy pomocy haka. Dzieże wykonane ze stali nierdzewnej.
- Pakowarka do pakowania w atmosferze ochronnej. Dwukomorowa pakowarka próżniowa o szerokości zgrzewania min 700mm. Pakowarka musi mieć funkcję pakowania również w atmosferze ochronnej podawanej z butli. Wyposażona w dwie pompy próżniowe osiągające wydajność do 20m³/h każda oraz dwie listwy zgrzewające o szerokości min 700mm w każdej komorze. Automatyczny proces pakowania oraz możliwość regulacji czasu zgrzewania oraz stopnia wypompowania powietrza. Wykonana w całości ze stali SS304. Wielkość komory do pakowania min 450mm x 700mm x 100mm. Zasilanie napięciem 230V/50Hz lub 400V/50Hz.
- Suszarnie. 2 szt.. Pojemność minimum jeden wózek 400 x 600 x 2000. Zasilanie pompą ciepła z możliwością zamknięcia obiegu powietrza. Sterowanie komputerowe z możliwością programowania przebiegu suszenia. Zasilanie 400V 50Hz. Wykonanie ze stali nierdzewnej SS304.

2.2. Linia do produkcji ciastek proteinowo czekoladowych z aktywowanymi orzechami

- Piece
- Oblewarka
- Temperówka
- Zbiornik do roztopiania
- Tunel chłodniczy
- Młyn kulowy
- konszarka
- Powlekarka czekoladowa
- Polerka do wyrobów czekoladowych
- Miesiarka Różga
- Maszyna typu Multidrop
- Flowpack

- Miesiarka spiralna
- Detektor metali z wagą przelotową

2.3. Linia do produkcji aktywowanej granoli.

- Pionowa maszyna pakująca z wagą kombinacyjną i podajnikiem sekwenecyjnym
- Detektor metali z wagą przelotową
- Formierka granoli

2.4. Linia do produkcji zup z aktywowanymi nasionami

- Emulgator - Homogenizator próżniowy z płaszczem wodnym
- Autoklaw
- Blikser
- Cutter wilk
- Rozdrabniacz

2.5. Osprzęt pomocniczy

- Szafki pracownicze
- Wagosuszarka
- Regały magazynowe
- Tablety
- Szafki
- Stoły
- Krzesła
- Wagi
- Komputery

3. Wspólny słownik kodów CPV

42200000-8 Maszyny do obróbki żywności, napojów i tytoniu oraz podobne części

42210000-1 Maszyny do przetwarzania żywności, napojów i tytoniu

42214000-9 Piece kuchenne suszarki do produktów rolnych oraz urządzenia do gotowania lub podgrzewania

42215100-7 Maszyny do krojenia żywności

42215200-8 Maszyny do przetwarzania żywności

42215300-9 Maszyny do robienia ciasta makaronowego

Wszystkie dostarczane przez Wykonawcę maszyny i urządzenia zostaną przez Wykonawcę i na jego koszt zainstalowane w Zakładzie produkcyjnym Papagrín sp. z o.o. w Radomiu ul Słowackiego 100, 26-600 Radom.

Wykonawca dokona również rozruchu technicznego i technologicznego zainstalowanych maszyn i urządzeń oraz przeprowadzi szkolenia wskazanego przez Zleceniodawcę personelu Zleceniodawcy z użytkowania w/w maszyn i urządzeń.

Nierozłącznym elementem realizacji zamówienia będzie dostarczenie wraz z urządzeniami dokumentacji technicznej i serwisowej zgodnie z obowiązującym prawem.

4. Szczegółowy opis parametrów technicznych planowanych do zakupu maszyn znajduje się w załączniku nr 7 do zapytania ofertowego – OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA.

II. POSTANOWIENIA OGÓLNE

1. Zamawiający udziela zamówienia w trybie zapytania ofertowego, tryb konkurencyjny.
2. Zamawiający nie dopuszcza możliwości składania ofert częściowych.
3. Zamawiający nie przewiduje zwrotu kosztów udziału w postępowaniu.
4. Zamawiający zastrzega sobie możliwość, przed upływem terminu do składania ofert dokonania zmian w treści zapytania ofertowego bez podania przyczyny.
5. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zakończenia, unieważnienia prowadzonego postępowania w trybie zapytania ofertowego, w każdym czasie, bez podania przyczyny i bez wyboru żadnej oferty.
6. Oferta podlega odrzuceniu w przypadku, gdy:
 - a. jej treść nie odpowiada treści zapytania ofertowego lub
 - b. została złożona przez podmiot:

- niespełniający warunków udziału w postępowaniu w sprawie wyboru przez Zamawiającego wykonawcy danego zadania określonego w zapytaniu ofertowym lub
- powiązany osobowo lub kapitałowo z Zamawiającym lub osobami, lub
- została złożona po terminie składania ofert określonym w zapytaniu ofertowym.

Oferta nie podlega odrzuceniu, mimo że została złożona przez podmiot powiązany osobowo lub kapitałowo z osobą, jeżeli osoba ta nie będzie brała udziału w dalszym postępowaniu w sprawie wyboru przez Zamawiającego wykonawcy danego zadania.

7. Z postępowania o udzielenie zamówienia wyklucza się:

- a. Wykonawców, którzy nie złożyli wymaganych oświadczeń lub nie spełnili innych wymagań określonych w zapytaniu ofertowym,
- b. Wykonawców powiązanych z Zamawiającym osobowo lub kapitałowo.
Przez powiązania kapitałowe lub osobowe rozumie się wzajemne powiązania między Zamawiającym, a wykonawcą, polegające na:
- uczestniczeniu jako wspólnik w spółce cywilnej lub osobowej;
 - posiadaniu co najmniej 10% udziałów lub akcji spółki kapitałowej;
 - pełnieniu funkcji członka organu nadzorczego lub zarządzającego, prokurenta lub pełnomocnika;
 - 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;
 - pozostawaniu z wykonawcą w takim stosunku prawnym lub faktycznym, że może to budzić uzasadnione wątpliwości co do bezstronności tych osób.
- c. Zamawiający może wykluczyć wykonawcę na każdym etapie postępowania o udzielenie zamówienia.
- d. Ofertę wykonawcy wykluczonego uznaje się za odrzuconą.**
7. Termin realizacji zamówienia: **do 16.06.2023 r.**
8. Miejsce świadczenia usług wymienionych w pkt 1 - **miejsce realizacji projektu - adres inwestycji – ul. Słowackiego 100, 26-600 Radom.**
9. Miejsce lub sposób uzyskania dodatkowej informacji o przedmiocie zamówienia: **adres mailowy: info@papagrin.com**
10. Kryteria oceny ofert:

a. Cena wykonania zamówienia (C) – 60% (60 pkt).

Cena wykonania zamówienia - obejmuje cenę wykonania przedmiotu zamówienia określonego w niniejszym zapytaniu ofertowym. Dla celów porównawczych

przyjmuje się, że 1% = 1 pkt.

Oferta z najniższą ceną otrzyma maksymalną ilość punktów, (60 pkt) oferty następne będą oceniane wg wzoru: $C = [C_{min.} / C_{bad.}] \times 60 \text{ pkt}$

gdzie:

C - liczba punktów za cenę ofertową

C_{min.} - najniższa cena ofertowa spośród ofert badanych

C_{bad.} - cena oferty badanej

Oferta wykonawcy może w tym kryterium uzyskać maksymalnie 60 pkt.

b. Okres gwarancji i rękojmi jakości (G) - 40% (40 pkt).

Dla celów porównawczych przyjmuje się, że 1% = 1 pkt.

Czas realizacji nie może być dłuższy niż 4 miesiące.

Oferty w kryterium okresu gwarancji i rękojmi będą oceniane w następujący sposób:

1. 3 lata (36 miesięcy) - 0 pkt;
2. 4 lata (48 miesięcy) - 20 pkt;
3. 5 lat (60 miesięcy) - 40 pkt.

Znaczenie tego kryterium w ocenie ofert wynosi 40 pkt– tzn. w trakcie oceny ofert za sposób spełniania niniejszego kryterium oferta może uzyskać maksymalnie 40 punktów. Ocena ofert w kryterium „okres rękojmi i gwarancji jakości” zostanie dokonana przy zastosowaniu następujących reguł: minimalny okres rękojmi i gwarancji jakości jaki może być zaoferowany wynosi 3 lata. Wykonawca może zaoferować termin nie dłuższy niż maksymalnie 6 lat. Zamawiający w niniejszym kryterium, dokonując oceny oferty Wykonawcy, będzie stosował następującą punktację:

- 0 pkt za udzielenie rękojmi i gwarancji jakości podstawowej, tj. na okres 3 lata,
- 20 pkt za udzielenie rękojmi i gwarancji jakości na okres 4 lat,
- 40 pkt za udzielenie rękojmi i gwarancji jakości na okres 5 lat.

W przypadku gdy Wykonawca w formularzu oferty wpisze inny okres niż ww. wartości (3/4/5 lat), wówczas Zamawiający przyjmie, że Wykonawca zaaferuje okres rękojmi i gwarancji jakości – 3 lata i taki okres zostanie przyjęty do umowy oraz przyzna 0 pkt. w niniejszym kryterium. W przypadku gdy Wykonawca w formularzu oferty nie wpisze żadnego okresu, wówczas Zamawiający przyjmie, że Wykonawca zaaferuje okres rękojmi i gwarancji jakości – 4 lata i taki okres zostanie przyjęty do umowy oraz przyzna 0 pkt. w niniejszym kryterium.

Łączna punktacja oferty zostanie wyliczona według wzoru:

$$W = C + G$$

W - łączna punktacja oferty badanej

C - punktacja według kryterium „**Cena wykonania zamówienia**” oferty badanej,

G - punktacja według kryterium „**Okres gwarancji i rękojmi jakości**” oferty badanej.

Uzyskana z wyliczenia ilość punktów zostanie ostatecznie ustalona z dokładnością do drugiego miejsca po przecinku z zachowaniem zasady zaokrągleń matematycznych.

Zamawiający uzna za najkorzystniejszą ofertę Wykonawcy, który spełni warunki udziału w postępowaniu, nie podlega wykluczeniu, a jego oferta nie podlega odrzuceniu oraz przedstawi najkorzystniejszy bilans ceny, kryterium okresu realizacji, tj.: uzyska największą ilość punktów.

11. Warunek udziału w postępowaniu, w trybie konkurencyjnym, jakie powinni

spełnić wykonawcy, w zakresie dokumentów związanych z realizacją zamówienia:

- a. Złożenie oświadczeń, które stanowią **załącznik nr 2, 3, 4 i 5**.
- b. W celu potwierdzenia informacji zawartych w oświadczeniu – załącznik nr 2 - Zamawiający wymaga następujących dokumentów:
 - Wykonawca powinien dysponować odpowiednim potencjałem, doświadczeniem i posiadać odpowiednie uprawnienia do wykonywania określonej działalności, czego dowodem będzie przedstawienie odpisu z właściwego rejestru Sądowego albo zaświadczenia o wpisie do ewidencji działalności gospodarczej, lub NIP, lub REGON.
 - Doświadczenie Wykonawcy w wykonaniu usług o podobnym zakresie
 - Gwarancja jakości,
- c. sytuacja ekonomiczna lub finansowa.
W celu potwierdzenia sytuacji ekonomicznej i finansowej, Wykonawca musi wykazać, że posiada zdolności finansowe realizacji umowy.

Zamawiający może, na każdym etapie postępowania, uznać, że wykonawca nie posiada wymaganych zdolności, jeżeli zaangażowanie zasobów technicznych lub zawodowych wykonawcy w inne przedsięwzięcia gospodarcze wykonawcy może mieć negatywny wpływ na realizację zamówienia.

13. Załącznikiem do zapytania ofertowego - **załącznik nr 6** - jest dokument w zakresie - Istotnych Postanowień Umowy, z którymi to zapisami powinien zapoznać się Wykonawca, gdyż zostaną one zawarte w treści późniejszej umowy.

14. RAŻĄCO NISKA CENA:

1. Jeżeli zaoferowana cena lub koszt, lub ich istotne części składowe, wydają się rażąco niskie w stosunku do przedmiotu zamówienia i będzie budziła wątpliwości zamawiającego, co do możliwości wykonania przedmiotu zamówienia zgodnie z wymaganiami określonymi przez zamawiającego lub wynikającymi z odrębnych przepisów, lub w przypadku gdy cena całkowita oferty jest niższa, o co najmniej 30% od wartości zamówienia powiększonej o należny podatek od towarów i usług, ustalonej przed wszczęciem postępowania lub średniej arytmetycznej cen wszystkich złożonych ofert, chyba że rozbieżność wynika z okoliczności oczywistych, które nie wymagają wyjaśnienia, Zamawiający zwróci się o udzielenie wyjaśnień, w tym złożenie dowodów, dotyczących wyliczenia ceny lub kosztu, w szczególności w zakresie:
 - a. oszczędności metody wykonania zamówienia, wybranych rozwiązań

- technicznych, wyjątkowo sprzyjających warunków wykonywania zamówienia dostępnych dla wykonawcy, oryginalności projektu wykonawcy, kosztów pracy, których wartość przyjęta do ustalenia ceny nie może być niższa od minimalnego wynagrodzenia za pracę albo minimalnej stawki godzinowej, ustalonych na podstawie przepisów ustawy z dnia 10 października 2002 r., o minimalnym wynagrodzeniu za pracę (Dz. U. z 2015 poz. 2008 r. poz. 1265);
- b. pomocy publicznej udzielonej na podstawie odrębnych przepisów;
 - c. wynikającym z przepisów prawa pracy i przepisów o zabezpieczeniu społecznym, obowiązujących w miejscu, w którym realizowane jest zamówienie;
 - d. wynikającym z przepisów prawa ochrony środowiska;
 - e. powierzenia wykonania części zamówienia podwykonawcy.
2. W przypadku gdy cena całkowita oferty jest niższa o co najmniej 30% od wartości zamówienia powiększonej o należny podatek od towarów i usług, zaktualizowanej z uwzględnieniem okoliczności, które nastąpiły po wszczęciu postępowania, w szczególności istotnej zmiany cen rynkowych, zamawiający będzie mógł zwrócić się o udzielenie wyjaśnień, o których mowa w ust. 1.
3. Obowiązek wykazania, że oferta nie zawiera rażąco niskiej ceny lub kosztu spoczywa na wykonawcy.
4. Zamawiający odrzuca ofertę wykonawcy, który nie udzielił wyjaśnień lub jeżeli dokonana ocena wyjaśnień wraz ze złożonymi dowodami potwierdza, że oferta zawiera rażąco niską cenę lub koszt w stosunku do przedmiotu zamówienia.
15. Sposób przygotowania oferty:
- ofertę należy sporządzić w języku polskim, w formie pisemnej, na maszynie lub komputerze, nieścieralnym atramentem,
 - złożona oferta powinna zawierać co najmniej: nazwę i adres oferenta, opis nawiązujący do parametrów zamówienia w zapytaniu ofertowym, wartość oferty (netto oraz brutto), maksymalny czas realizacji, warunki gwarancji - wzór formularza ofertowego stanowi **załącznik nr 1** do zapytania,
 - Oferta powinna składać się z:
 - formularza ofertowego, który stanowi **załącznik nr 1**,
 - oświadczenia, które stanowi **załącznik nr 2, 3 i 4**,
 - dokumenty potwierdzające informacje zawarte w oświadczeniu nr 2,
 - załącznik nr 5 – doświadczenie wykonawcy.
 - Oferty niekompletne lub złożone po terminie nie będą rozpatrywane. W przypadku składania ofert za pośrednictwem wysyłki pocztowej lub kurierskiej decyduje termin wpływu oferty do siedziby firmy.

- W przypadku przesłania oferty za pośrednictwem poczty, kuriera, ofertę należy umieścić w zabezpieczonej kopercie i opisać w następujący sposób: nazwa i adres zamawiającego, nazwa i adres wykonawcy, z adnotacją dotyczącą tytułu zamówienia, którego oferta cenowa dotyczy.
- Oferent może przed upływem terminu do składania ofert wycofać swoją ofertę, o czym zobowiązany jest pisemnie poinformować Zamawiającego.

16. Wykonawca pozostaje związany ofertą przez okres minimum 30 dni od daty złożenia oferty.

17. W toku badania i oceny ofert Zamawiający może żądać od oferentów wyjaśnień dotyczących treści złożonych ofert.

18. Jeżeli oferent, którego oferta została wybrana, uchyla się od zawarcia umowy, Zamawiający może wybrać ofertę najkorzystniejszą spośród pozostałych ofert lub powtórzyć proces zbierania ofert.

19. Miejsce i termin złożenia ofert:

Ofertę na formularzu oferty należy złożyć w terminie do dnia 28.12.2022 r. do godziny 23:59 w formie pisemnej (osobiście, listownie, mailem bądź poprzez bazę konkurencyjności) na adres:

PAPAGRIN sp. z o. o.
ul. Armii Krajowej 2/29,
05-870 Błonie

Adres mailowy: info@papagrin.com

20. Finansowanie z funduszy strukturalnych

Przedmiotem niniejszego zapytania ofertowego jest projekt pn.: **„Rozwój aktywowanych, innowacyjnych produktów spożywczych Papagrin”** ze środków Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Mazowieckiego na lata 2014-2020, Oś priorytetowa III - Rozwój potencjału innowacyjnego i przedsiębiorczości, Działanie 3.3 - Innowacje w MŚP.

W załączeniu:

1. Załącznik nr 1 - Formularz oferty,
2. Załącznik nr 2 - Oświadczenie o spełnianiu warunków udziału w postępowaniu,
3. Załącznik nr 3 - Informacja o przynależności do grupy kapitałowej,
4. Załącznik nr 4 - Oświadczenie o braku powiązań osobowych i kapitałowych,
5. Załącznik nr 5 - Doświadczenie Wykonawcy - wykonanych usług,
6. Załącznik nr 6 - wzór umowy,
7. Załącznik nr 7 – Opis przedmiotu zamówienia.

Osoba do reprezentacji
Iwona Olszewska
Prezes Zarządu