

Żychlin, dn. 20.07.2017 r.

ZAPYTANIE OFERTOWE

Na dostawę, montaż i uruchomienie ciągu technologicznego służącego do wyprodukowania alkalizowanej śruty kakaowej, alkalizowanej miazgi kakaowej, dezodoryzowanego masła kakaowego oraz alkalizowanego proszku kakaowego zgodnie z posiadanymi patentami

Union Chocolate Sp. z o.o. z siedzibą w Słońsku Dolnym 3A, 87-720 Ciechocinek realizuje projekt pt. „Czekolada Twoich marzeń. Nowa technologia. Nowe produkty z ziaren kakaowca”, Umowa o dofinansowanie nr POIR.03.02.01-10-0007/15 w ramach podziałania 3.2.1 Badanie na rynek Programu Operacyjnego Inteligentny Rozwój współfinansowanego ze środków Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego.

W związku z powyższym zwracamy się z prośbą o przedstawienie oferty na dostawę, montaż i uruchomienie ciągu technologicznego służącego do wyprodukowania alkalizowanej śruty kakaowej, alkalizowanej miazgi kakaowej, dezodoryzowanego masła kakaowego oraz alkalizowanego proszku kakaowego zgodnie z posiadanymi patentami.

1. Zamawiający i osoby uprawnione do kontaktu z oferentami.

Union Chocolate Spółka z o.o.
Słońsk Dolny 3A, 87-720 Ciechocinek
NIP 8542036872, REGON 811920394

Adres do korespondencji:
Al. Racławickie 6, 99-320 Żychlin

Tel. 24 285 10 41
Fax 24 285 1816

Osoby uprawnione do kontaktów:
Józef Dominiak – Dyrektor ds. Techniczno – Produkcyjnych
tel. (24) 285 10 41; 600 308 782
e-mail: jozef.dominiak@unionchocolate.pl

2. Postanowienia ogólne.

- 2.1. Zamawiający nie dopuszcza możliwości składania ofert częściowych
- 2.2. Zamawiający nie dopuszcza możliwości składania ofert wariantowych

3. Opis przedmiotu zamówienia.

Przedmiotem zamówienia jest dostawa, montaż i uruchomienie ciągu technologicznego służącego do wyprodukowania alkalizowanej śruty kakaowej, alkalizowanej miazgi kakaowej, dezodoryzowanego masła kakaowego oraz alkalizowanego proszku kakaowego zgodnie z posiadanymi patentami.

KOD CPV: 42215000-6

Nazwa kodu: Maszyny do przemysłowego przygotowania lub produkcji żywności lub napojów

Lista środków trwałych składających się na ciąg technologiczny:

1. Urządzenia do alkalizacji śruty z suszeniem

Opis przedmiotu zamówienia

W skład linii do wstępnej obróbki śruty kakaowej wejdą:

- **Zestaw oprzyrządowania dla 2 zbiorników buforowych** naważających z system naważania z 3 celkami wagowymi i skrzynką podłączeniową kabli,
- **Alkalizator** (1szt.) śruty kakaowej o wydajności minimum 1T/h (2T/szarżę), z urządzeniami ważącymi, z systemem ogrzewania, wtryskiem pary, wtryskiem powietrza, wtryskiem roztworu alkalizującego wraz z niezbędną armaturą, kompletną instalacją pompy próżniowej i rurociągami w obrębie alkalizatora, wszystkimi niezbędnymi narzędziami do precyzyjnej kontroli procesu. Ze sterowaniem lokalnym i wyprowadzeniem interfejsu do głównego panelu sterowania Alkalizator działający w technologii umożliwiającej uzyskanie szerokiej gamy kolorystycznej proszków
- **Zbiornik przygotowania roztworu** (1szt) z urządzeniem naważającym na 3 celkach wagowych, z pompą i armaturą dla zbiornika przygotowania stężonego

roztworu, mieszadłem, zbiornikiem roztworu gotowego z czujnikami poziomu, pompą z przepływomierzem, sterowaniem z wyprowadzeniem interfejsu do głównego panelu sterowania.

- **Suszarnia** (1szt.) składająca się z prażaka do śruty i schładzacz śruty z urządzeniem naważającym na 3 celkach wagowych, o wydajności minimum 2000kg/szarżę, z niezbędną armaturą, wszystkimi niezbędnymi narzędziami do precyzyjnej kontroli procesu. Ze sterowaniem lokalnym i wyprowadzeniem interfejsu do głównego panelu sterowania

Elementami tworzonej linii do wstępnej obróbki śruty kakaowej będą również:

- **Zbiornik buforowy I oraz**

- **Zbiornik buforowy II.**

Oba zbiorniki nie są przedmiotem niniejszego postępowania ofertowego. Będą przedmiotem oddzielnego postępowania ofertowego w późniejszym terminie.

Proces technologiczny z zastosowaniem nowych maszyn i urządzeń winien poprawić jakość zalkalizowanej miazgi kakaowej tj. smaku, zapachu, stabilności pH, przy jednoczesnym obniżeniu ilości alkaliów w stosunku do konkurencji dla każdego rodzaju surowca wejściowego. Maszyny i urządzenia w ciągu technologicznym alkalizacji i suszenia muszą zmieścić się w pomieszczeniu o wysokości ok. 18 metrów.

Nowe maszyny i urządzenia muszą zostać włączone w istniejący ciąg technologiczny (za łuszczarką) i stanowić ciąg dalszy procesu.

Dostawca zobowiązuje się do przekazania technologii, dokumentacji technicznej w języku polskim, oraz szkolenia pracowników Union Chocolate

2. Urządzenia do mielenia śruty

Opis przedmiotu zamówienia

Młyny tarczowe jednodyskowy i trzydyskowy

Linia do wytwarzania miazgi kakaowej o wydajności minimum 1000kg/h, w oparciu o

młyny tarczowe jednodyskowe (2szt.) i trzydyskowy (1szt.) z orurowaniem i armaturą w obrębie młynów.

Ze sterowaniem lokalnym i wyprowadzeniem interfejsu do głównego panelu sterowania

Elementy mielące młynów wykonane mają być z materiałów nie ferromagnetycznych. Parametry miazgi kakaowej otrzymanej z młynów: rozdrobnienie- 0,5-1% > 75 μ m

Energochłonność procesu mielenia maksymalnie 150kWh/tonę

Dostawca zobowiązuje się do przekazania technologii, dokumentacji technicznej w języku polskim, oraz szkolenia pracowników Union Chocolate

3. Prasa do tłoczenia masła kakaowego z miazgi kakaowej

Opis przedmiotu zamówienia

Kompletna prasa do wyłaczania masła kakaowego (1szt.) składająca się z:

- prasy o wydajności minimum 1000 kg/h i pracy do 6 cykli/h przy zawartości tłuszczu w kuchu 10-12%
- sekcji hydraulicznej :ciśnienie pracy 550-700bar
- systemu kondycjonowania miazgi z pompą -temperatura minimalna tłoczenia to 95 st. C.
- pompy napełniającej
- wagi
- pompy do masła kakaowego
- transportera kuchu kakaowego
- łamacza kuchu kakaowego ,
- schładzacza kuchu kakaowego
- lokalnego panelu sterowania z wyjściem interfejsu do głównego panelu sterowania

Dostawca zobowiązuje się do przekazania technologii, dokumentacji technicznej w języku polskim, oraz szkolenia pracowników Union Chocolate

4. Linia temperowania proszku z chłodzeniem i pakowaniem

Opis przedmiotu zamówienia

.

W skład linii do wytwarzania wytemperowanego proszku kakaowego wejść:

- Młyn do rozdrabniania, (1szt) klasyfikujący, tarczowy, pracujący w atmosferze ochronnej: atmosferze powietrza o zawartości azotu podwyższonej o wartości od 84% do 89% kosztem obniżenia zawartości tlenu do wartości od 15% do 10%, poniżej 70st.C o wydajności minimum 500kg/h Ze sterowaniem lokalnym i wyprowadzeniem interfejsu do głównego panelu sterowania
- Chłodziarki fluidyzacyjne (3szt. - trzyetapowe chłodzenie, temperowania proszku kakaowego) na każdym etapie obniża się temp. proszku kakaowego o 10st.C w czasie około 20minut. Ze sterowaniem lokalnym i wyprowadzeniem interfejsu do głównego panelu sterowania
- Automat pakujący (1szt.) o wydajności minimum 500kg/h z możliwością pakowania w worki 25kg i 10kg, ze sterowaniem lokalnym
- Przenośniki ślimakowe lub inne równoważne spełniające te funkcje
- Linia produkcyjna musi spełniać wymagania technologiczne zgodnie z Patentem nr 219494 pt. Sposób wytwarzania zalkalizowanego proszku kakaowego i zalkalizowany proszek kakaowy.

Dostawca zobowiązuje się do przekazania technologii, dokumentacji technicznej w języku polskim, oraz szkolenia pracowników Union Chocolate

5. Linia dezodoryzująca masło

Opis przedmiotu zamówienia

Linia o wydajności minimum 500kg/h masła kakaowego.
Redukcja wolnych kwasów tłuszczowych z poziomu 6% do 1,75%.
Produkcja masła kakaowego o indeksie aromatycznym w ramach smaku neutralnego od 0-10.
Zestaw urządzeń do wytwarzania dezodoryzowanego masła kakaowego jest niezbędny dla osiągnięcia zakładanych celów projektu.
W skład linii do wytwarzania dezodoryzowanego masła kakaowego wejść:

- Wymienniki ciepła

- Separator – obejmujący specjalnie zaprojektowaną dyszę dezodoryzacyjną z ramą podtrzymującą,
- Płuczka
- Rurociągi
- Automat do pakowania wytemperowanego masła kakaowego w kartony o wielkości 25kg
- Linia dezodoryzująca musi wykorzystywać założenia patentowe Union Chocolate sp. z o.o. – (Patent nr 222752 pt. Sposób dezodoryzacji masła kakaowego)- zastosowanie dyszy atomizującej masło kakaowe do postaci mgły za pomocą pary wodnej oraz zapewnienie turbulentnego przepływu mieszaniny pomiędzy powierzchniami kontaktowymi

Dezodoryzacja - w opracowanej przez Spółkę technologii masło kakaowe będzie atomizowane w postaci drobnej mgły za pomocą żywej pary. Mieszanina bardzo drobnych kropelek masła kakaowego i pary przechodzić będzie pomiędzy ściśle względem siebie położonymi powierzchniami kontaktowymi, gdzie powstaje turbulentny układ przepływu. Dzięki temu bardziej lotne składniki zapachowe i aromatyczne i niektóre wolne kwasy tłuszczowe są wyciągane z kropli cieczy w fazie parowania. Mieszanina pary i masła kakaowego będzie separowana.

Dostawca zobowiązuje się do przekazania technologii, dokumentacji technicznej w języku polskim, oraz szkolenia pracowników Union Chocolate

6. Urządzenia do filtracji masła

Opis przedmiotu zamówienia

Filtry automatyczne krykietowe o powierzchni filtrowania 11m², z ramą podtrzymującą, z orurowaniem i armaturą, zbiornikiem buforowym, zbiornikiem i pompą na odpad. Ze sterowaniem lokalnym i wyprowadzeniem interfejsu do głównego panelu sterowania

Linia o wydajności minimum 500kg/h masła kakaowego.

Filtracja masła odbywać się będzie w sposób kontrolowany ze stałym przepływem masy.

Dostawca zobowiązuje się do przekazania technologii, dokumentacji technicznej w języku polskim, oraz szkolenia pracowników Union Chocolate



Zamawiający jest zainteresowany zakupem wyłącznie nowych maszyn i urządzeń.

4. Termin realizacji zamówienia.

Dostawa i montaż w terminie do 2018-05-31

Uruchomienie w terminie do 2018-08-31

Wykonawca ma obowiązek uzgodnienia z Zamawiającym każdej dostawy elementów z 14-dniowym wyprzedzeniem

5. Miejsce dostawy/ realizacji przedmiotu zamówienia.

Union Chocolate Spółka z o.o.

Al. Racławickie 6, 99-320 Żychlin.

6. Opis warunków udziału w postępowaniu oraz sposobu dokonywania oceny spełnienia tych warunków.

6.1. O udzielenie zamówienia mogą się ubiegać Wykonawcy, którzy łącznie spełniają następujące warunki:

6.1.1. Posiadają uprawnienia do wykonywania określonej działalności lub czynności jeżeli przepisy prawa nakładają obowiązek posiadania takich uprawnień.

6.1.2. Nie ogłoszono upadłości w stosunku do wykonawcy, nie złożono wniosku o upadłość Wykonawcy, nie otwarto w stosunku do Wykonawcy postępowania likwidacyjnego.

6.1.3. Znajdują się w sytuacji ekonomicznej i finansowej zapewniającej wykonanie przedmiotu zamówienia.

6.1.4. Posiadają niezbędną wiedzę i doświadczenie do wykonania zamówienia.

Każdy Wykonawca lub jego podwykonawca zobowiązany jest do przekazania wykazu zrealizowanych 2 instalacji służących do wyprodukowania alkalizowanej śruty kakaowej i 2 instalacji do wyprodukowania dezodoryzowanego masła kakaowego o wydajności proporcjonalnej do urządzeń nabywanych w ramach zamówienia, z ostatnich 3 lat, w

postaci oświadczenia. Są to instalacje kluczowe dla realizacji projektu. Zastrzegamy możliwość weryfikacji przekazanych informacji. W przypadku negatywnej weryfikacji informacji podanych w oświadczeniu oferta zostanie wykluczona.

6.2. Ocena spełniania warunków udziału w postępowaniu nastąpi w formule „Spełnia”/ „Nie spełnia” w oparciu o informacje zawarte w dokumentach przedłożonych przez Wykonawcę do oferty i oświadczeniach zawartych w Formularzu ofertowym.

7. Dodatkowe warunki i wymagania, które każdy Wykonawcy jest zobowiązany do spełnienia

7.1. W okresie 2 miesięcy od zakończenia montażu Wykonawca zobowiązany jest wprowadzenia do produkcji minimum 3 proszków kakaowych o kolorach: dark red, deep dark red, black red, zgodnych z wymaganiami inwestora.

7.2. Wykonawca zobowiązuje się do zawarcia pisemnej umowy w miejscu i terminie wyznaczonym przez Zamawiającego.

7.3. Wykonawca zapłaci Zamawiającemu karę umowną:

7.3.1. za rozwiązanie umowy lub odstąpienie od umowy przez którąkolwiek ze stron z przyczyn leżących po stronie Wykonawcy - w wysokości 10% łącznego wynagrodzenia netto;

7.3.2. w przypadku opóźnienia w dostawie maszyn - w wysokości 0,2% wynagrodzenia netto za każdy dzień opóźnienia,

7.3.3. za opóźnienie w usunięciu wad i usterek, stwierdzonych podczas odbioru końcowego - w wysokości 0,2% łącznego wynagrodzenia netto za każdy dzień opóźnienia w stosunku do uzgodnionego przez strony terminu usunięcia wad.

7.4. Zapłata kary umownej nie wyłącza możliwości dochodzenia przez Zamawiającego odszkodowania przewyższającego wysokość nałożonej kary umownej na zasadach ogólnych określonych w kodeksie cywilnym.

8. Przesłanki wykluczenia Wykonawców z postępowania

Z postępowania Zamawiający wykluczy podmioty powiązane osobowo lub kapitałowo z Zamawiającym. Przez powiązanie kapitałowe lub osobowe rozumie się wzajemne powiązania między Zamawiającym lub osobami upoważnionymi do zaciągnięcia zobowiązań w imieniu Zamawiającego lub osobami wykonującymi w imieniu Zamawiającego czynności związane z przygotowaniem i przeprowadzeniem procedury wyboru wykonawcy a wykonawcą, polegające na:

- o Uczestniczeniu w spółce jako wspólnik spółki cywilnej lub spółki osobowej,

- o Posiadaniu co najmniej 10% udziałów lub akcji,
- o Pełnieniu funkcji członka organu nadzorczego lub zarządzającego, prokurent, pełnomocnika, pozostawaniu w związku małżeńskim, w stosunku pokrewieństwa lub powinowactwa w linii prostej, pokrewieństwa drugiego stopnia lub powinowactwa drugiego stopnie w linii bocznej lub w stosunku przysposobienia, opieki lub kurateli.
- o Na potwierdzenie braku przesłanki wykluczenia z postępowania wykonawca zobowiązany jest przedłożyć oświadczenie – załącznik nr 2

9. Informacja o oświadczeniach i dokumentach jakie mają dostarczyć Wykonawcy w celu potwierdzenia warunków zamówienia:

- 9.1. Aktualny odpis z właściwego rejestru – KRS wystawiony nie wcześniej niż 6 m-cy przed upływem terminu składania ofert lub równoważna odpisowi z KRS informacja odpowiadająca odpisowi aktualnemu z rejestru przedsiębiorców / zaświadczeni o wpisie do CEIDG wystawione nie wcześniej niż 6 miesięcy przed upływem terminu składania ofert lub mający moc zaświadczenia o wpisie wydruk z CEIDG (dotyczy wyłącznie podmiot, którego danych rejestrowych nie można ustalić na podstawie wydruku aktualnych informacji o podmiotach wpisanych do Rejestru udostępnionych przez Centralną Informację Krajowego Rejestru Sądowego na stronie internetowej ems.ms.gov.pl lub na podstawie zaświadczenia o wpisie w Centralnej Ewidencji i Informacji o Działalności Gospodarczej).
- 9.2. Wypełniony formularz oferty (wg załącznika nr 1 do Zapytania ofertowego).
- 9.3. Oświadczenie wykonawcy o niepozostawaniu w stosunku powiązania z Zamawiającym (wg załącznik nr 2 do zapytania ofertowego).
- 9.4. Pełną ofertę handlową zgodną z opisem przedmiotu zamówienia oraz z wymaganiami określonymi w niniejszym zapytaniu.

10. Termin i miejsce złożenia oferty.

Oferty należy złożyć w nieprzekraczalnym terminie **do dnia 22.08.2017 r. do godziny 16:00.**

- o Osobiście lub listownie (wypełniony formularz ofertowy, pełna oferta handlowa wraz z wymaganymi załącznikami podpisany przez osobę uprawnioną do reprezentacji na adres korespondencyjny Zamawiającego:

Union Chocolate Spółka z o.o.

Al. Raławickie 6, 99-320 Żychlin

- o W formie elektronicznej (skan formularza ofertowego, pełna oferta handlowa wraz z wymaganymi załącznikami podpisane przez osobę uprawnioną do reprezentacji) na adres: jozef.dominiak@unionchocolate.pl

Na kopercie/w temacie wiadomości proszę podać: **„Oferta na dostawę, montaż i uruchomienie ciągu technologicznego służącego do wyprodukowania alkalizowanej śruty kakaowej, alkalizowanej miazgi kakaowej, dezodoryzowanego masła kakaowego oraz alkalizowanego proszku kakaowego”**

Złożenie oferty uznane zostanie za skuteczne, jeżeli kompletna oferta wpłynie do biura Zamawiającego (Al. Raławickie 6, 99-320 Żychlin) lub na skrzynkę mailową o podanym wyżej adresie w terminie określonym w niniejszym punkcie. Data stempla pocztowego nie decyduje o skutecznym wniesieniu oferty. Oferty złożone po terminie nie będą brane pod uwagę.

Oferta powinna zostać przygotowana zgodnie z wymogami zawartymi w niniejszym Zapytaniu ofertowym. W języku polskim, w formie pisemnej. Powinna zawierać co najmniej wypełniony formularz oferty stanowiący załącznik nr 1 do niniejszego Zapytania oraz wszystkie wymagane załączniki. Wykonawca może złożyć tylko jedną ofertę. Oferta powinna być podpisana przez upoważnionego przedstawiciela Wykonawcy, a wszystkie jej strony parafowane. Jeżeli uprawnienie do reprezentacji osoby podpisującej ofertę nie wynika z załączonego dokumentu rejestrowego, do oferty należy dołączyć także pełnomocnictwo w oryginale lub w postaci kopii poświadczony notarialnie. Oferent ponosi wszystkie koszty związane z przygotowaniem i złożeniem oferty.

11. Termin związania ofertą.

Wykonawca pozostaje związany ofertą przez okres min. 30 dni. Bieg terminu rozpoczyna się wraz z upływem terminu składania ofert.

12. Termin i miejsce otwarcia ofert.

Otwarcie ofert nastąpi dnia **23.08.2017 r. o godz. 12:00** w biurze Zamawiającego (Al. Raławickie 6, 99-320 Żychlin). Zamawiający nie przewiduje publicznego otwarcia ofert.

13. Kryteria oceny ofert i opis sposobu ich obliczenia.

Maksymalna liczba punktów możliwych do uzyskania – 100

Opis kryteriów, którymi firma będzie się kierowała przy wyborze oferty oraz znaczenie tych kryteriów.

Lp.	Rodzaj Kryterium	Punktacja	Sposób oceny
1	Cena	Od 0 do 80	Stosunek ceny najniższej oferty do ceny badanej oferty mnożony przez 80
2	Okres gwarancji liczony w miesiącach	Od 0 do 20	Długość okresu gwarancji: <ul style="list-style-type: none">• od 0 do 12 m-cy – 0 punktów;• od 13 m-cy do 24 m-cy – 10 punktów;• powyżej 25 m-cy – 20 punktów;

Zamawiający dokona oceny ofert na podstawie wyniku osiągniętej liczby punktów wyliczonych w oparciu o powyższe kryterium. Za najkorzystniejszą zostanie uznana oferta, która uzyska najwyższą końcową ilość punktów.

Zaproponowana przez Wykonawcę cena powinna zostać w ofercie podana jako cena netto wyrażona w PLN. W przypadku wskazania w ofercie ceny w walucie innej niż PLN, cena ta zostanie przeliczona na PLN według średniego kursu danej waluty opublikowanego przez Narodowy Bank Polski z dnia poprzedzającego dzień otwarcia ofert. Cena oferty powinna zawierać wszystkie koszty niezbędne dla wykonania Przedmiotu Zamówienia. Dla zapewnienia porównywalności ofert dostawców krajowych i zagranicznych ceną podlegającą ocenie będzie łączna cena netto (bez podatku VAT) określona w ofercie.

14. Informacje dotyczące najkorzystniejszej oferty.

O wyborze najkorzystniejszej oferty Zamawiający zawiadomi wszystkie podmioty, które przesłały oferty w ustalonym terminie.

15. Zakres zmian umowy zawartej w wyniku przeprowadzonego postępowania.

Zamawiający zastrzega sobie możliwość dokonywania zmian w umowie zawartej z Oferentem, który zostanie wybrany w wyniku przeprowadzonego postępowania.

Ewentualne zmiany zapisów umowy będą zawierane w formie pisemnego aneksu, a ponadto będą one mogły być wprowadzone z powodu:

- wystąpienia uzasadnionych zmian w zakresie i sposobie wykonania przedmiotu zamówienia lub terminu jego wykonania;
- wystąpienia obiektywnych przyczyn niezależnych od Zamawiającego i Oferenta;
- wystąpienia okoliczności będących wynikiem działania siły wyższej;
- zmiany istotnych regulacji prawnych.

16. Pozostałe informacje.

16.1. 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.

16.2. Zamawiający zastrzega sobie prawo do:

- o zmiany warunków udzielenia zamówienia,
- o unieważnienia postępowania,
- o nie wybrania żadnej z przedstawionych ofert bez podania przyczyny,
- o pozostawienia bez rozpatrzenia oferty niezgodnej z wymogami niniejszego zapytania.

W przypadku zaistnienia powyższych okoliczności Oferentom nie przysługują żadne roszczenia w stosunku do Zamawiającego.

Zamawiający informuje, że 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.

17. Załączniki:

- 17.1. Formularz ofertowy.
- 17.2. Oświadczenie o braku przesłanek do wykluczenia z postępowania.
- 17.3. Schemat ideowy.