



Nowe Skalmierzyce 26-04-2016

Spółdzielnia Mleczarska Lazur
63-460 Nowe Skalmierzyce
Ul. Kaliska 44
NIP 618-004-22-55

Zwracamy się z prośbą o przedstawienie oferty na:

Automatyczną linię do plastrowania serów pleśniowych z przerostem pleśni

a) Opis przedmiotu zamówienia:

Automatyczna linia do plastrowania serów powinna składać się z: krajalnicy, systemu wagi kontrolnej, odrzutnika porcji niewagowych oraz przenośnika transportowego do linii pakującej. Linia musi umożliwiać przygotowanie 80-150 g porcji sera składających się z zadanej ilości (np. 5) plastrów ułożonych w wachlarzyk o długości ok 150 mm i rozdzielonych przekładkami, oraz porcji składających się z zadanej ilości plastrów ułożonych w słupek, również rozdzielanych przekładkami.

Efektywna wydajność linii: minimum 60 porcji (100g/5 plastrów)/minutę

Krajalnica musi być wyposażona w:

- automatyczny załadunek bloków sera produkowanego przez SM Lazur z wydzieloną sekcją buforową, (orientacyjne wymiary bloku sera: wysokość 50 mm, szerokość 100, długość 200 mm, z tolerancją około +/- 2 mm).
 - nóż umożliwiający precyzyjne krojenie sera o założonej wadze i oczekiwanej jakości, przy jednoczesnym zminimalizowaniu strat
 - dwa tory krojenia, z ruchomą trakcją wspomagającą pracę chwytaków
 - funkcję kompletacji porcji
 - zespół automatycznego podawania przekładek (obecnie stosowane: polistyren, szerokość 92 mm, grubość 0,75 mm), z możliwością stosowania przekładek papierowych
- System ważący oraz odrzutnik porcji niewagowych muszą pracować niezależnie dla obydwu torów krojenia.

Półautomatyczny podajnik wyjściowy porcji sera musi posiadać horyzontalnie wydzielony tor dla porcji niewagowych

Wszystkie urządzenia linii muszą spełniać wymogi Dyrektywy maszynowej 2006/42/WE (standard CE), wprowadzone do prawa krajowego rozporządzeniem Ministra Gospodarki z dnia 21 października 2008 roku w sprawie zasadniczych wymagań dla maszyn (Dz.U. Nr 199, poz. 1228) oraz wymagania Rozporządzenia WE nr 853/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 w sprawie higieny środków spożywczych.



Wszystkie urządzenia powinny być tak zaprojektowane, zbudowane i zainstalowane, aby było można je łatwo myć i dezynfekować. Powinny być wykonane z materiałów dopuszczonych do kontaktu z żywnością. Dotyczy to zarówno elementów stykających się z serem, jak i powierzchni zewnętrznych nie stykających się z serem. Wykończenie tych powierzchni także musi spełniać warunki higieny produkcji. Powierzchnie muszą charakteryzować się łagodnymi krzywiznami oraz muszą być odporne na korozję.

b) Warunki udziału w postępowaniu

Za potencjalnego wykonawcę rozumie się podmiot, który posiada realną możliwość zrealizowania danego zadania.

Ze względu na specyfikę krojonego produktu, jakim jest ser z przerostem błękitnej pleśni, warunkiem przyjęcia oferty będzie pozytywna ocena (dokonana przez komisję SM Lazurowa) jakości krojenia wykonanego przez oferenta na naszym produkcie, przy zastosowaniu urządzeń identycznych jak zaoferowane.

c) Kryteria oceny ofert-wyбір najkorzystniejszej oferty nastąpi w oparciu o następujące kryteria:

1.	Cena	90 %
2.	Gwarancja	10 %

d) Opis sposobu przyznawania punktacji

Cena – maksymalna ilość punktów do uzyskania 90 za najniższą cenę i reszta wyliczana procentowo

Gwarancja – maksymalna ilość punktów do uzyskania 10 za najdłuższy okres gwarancji i reszta wyliczana procentowo

Oferent, którego oferta uzyska najlepszą ocenę zostanie wezwany do przeprowadzenia najpóźniej w ciągu 30 dni, w obecności komisji SM Lazurowa prób krojenia przedmiotowych serów Lazurowa, z zastosowaniem urządzenia identycznego jak zaoferowane. W przypadku negatywnej oceny oferta zostanie odrzucona i do przeprowadzenia prób zostanie wezwany oferent, który przedstawił ofertę, która zajęła kolejne miejsce.

Oferenci, u których próby zostały przeprowadzone i ocenione pozytywnie nie będą wzywani ponownie.

e) Informacja na temat zakresu wykluczenia

Wykluczeniu podlegają oferenci w przypadku istnienia powiązań osobowych lub kapitałowych z beneficjentem, pozostający w takim stosunku prawnym lub faktycznym, że może to budzić uzasadnione wątpliwości co do bezstronności tych osób.

f) Termin składania ofert



Termin składania ofert upływa w dniu	dzień	miesiąc	rok
	20	05	2016

g) Termin realizacji zamówienia

Ostateczny możliwy do zaakceptowania termin realizacji zamówienia upływa w dniu	dzień	miesiąc	rok
	31	03	2017

h) Ofertę należy złożyć w: Siedzibie SM Lazur w Nowych Skalmierzycach

Spółdzielnia Mleczarska Lazur
63-460 Nowe Skalmierzyce
Ul. Kaliska 44
Tel +48 62 762 12 59
Fax +48 62 762 91 32
e-mail: lazur@lazur.pl

i) Akceptowalne formy składania ofert:

- faks,
- list,
- poczta kurierska,
- droga elektroniczna
- złożone osobiście u wystawcy zapytania ofertowego

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/brutto, wartość podatku VAT,
- wartość oferty netto,
- termin realizacji zamówienia,
- termin ważności oferty

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 mieniu. 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 wskazane jest, by oferta zawierała inne dodatkowe informacje, np. warunki płatności, możliwe do uzyskania upusty, wymagania dotyczące konserwacji, przeglądów i serwisowania urządzenia, kosztorys ofertowy, kalkulacje kosztów eksploatacji, itp.

k) Niedopuszczalne jest składanie ofert częściowych.


PREZES ZARZĄDU
Zenon Michaś

W-CE PREZES ZARZĄDU

Małgorzata Gęsicka

W razie dodatkowych pytań prosimy o kontakt telefoniczny lub mailowy:

Maciej Wierzba - Dyrektor Działu Utrzymania Ruchu

mob. tel.: +48 517 059 047

e-mail: maciej.wierzba@lazur.pl