



Łask 07.12.2017 r.

ZAPYTANIE OFERTOWE NR URZ.02.2017

W związku z planowaną realizacją projektu pn.: „Opracowanie preparatów o przedłużonym uwalnianiu w formie bolusa zawierających roślinne olejki eteryczne zmniejszających ryzyko wystąpienia SARA oraz poprawiających parametry produkcyjne krów mlecznych” realizowanego w ramach Programu Operacyjnego Inteligentny Rozwój, w ramach Działania 1.1 „Projekty B+R przedsiębiorstw”, Poddziałania 1.1.1 „Badania przemysłowe i prace rozwojowe realizowane przez przedsiębiorstwa” w ramach I Osi priorytetowej: „Wsparcie prowadzenia prac B+R przez przedsiębiorstwa” Programu Operacyjnego Inteligentny Rozwój 2014 –2020 zwracamy się z prośbą o przedstawienie oferty cenowej na niżej określony przedmiot zamówienia.

KOD CPV: 42000000-6

Nazwa kodu CPV: Maszyny przemysłowe

1. Opis przedmiotu zamówienia:

Przedmiotem zapytania jest:

- ✓ zakup,
- ✓ dostawa,
- ✓ dostarczenie pełnej dokumentacji do urzędzeń
- ✓ instalacja i kwalifikacja

Nazwa urządzenia	Ilość sztuk
Tabletkarka	1
Przeznaczenie: Kalibrator i mieszalnik do substancji sypkich i pylistych	
Minimalne wymagania: 1. Specyfikacja dotyczy obrotnicy rolkowej beczek, do beczki, w której znajdować się będzie zasypywany ręcznie proszek. Pojemność beczki do 300 l. Beczka musi być wyposażona w lemieszki polepszające wydajność mieszania. Obroty w zakresie 5 - 15 obr/min. Urządzenie będzie służyć do zasadniczego wymieszania składników proszkowych, aż do uzyskania mieszaniny jednorodnej.	



Nazwa urządzenia	Ilość sztuk
<p>2. Młyn na sucho, kalibrator granulatów. Urządzenie przeznaczone będzie do mielenia granulatów o różnej strukturze. Urządzenie powinno mieć granulaty twarde i zbrylone.</p> <p>1.1.1.Charakterystyka produktu do mielenia</p> <p>Granulaty o różnej strukturze (sympke oraz zbrylone). Granulaty zbrylone o wielkości bryłek do ok. 20mm.</p> <p>Gęstość - do określenia</p> <p>Temperatura granulatu max.: - 30- 45°C</p> <p>Rozmiar przed mieleniem - 0,1mm- 20mm</p> <p>Wymagana wielkość ziarna końcowa od 0,1mm - do wielkości zgodnie z zastosowanym sitem</p> <p>1.1.2.Wyposażenie dodatkowe:</p> <p>Zestaw narzędzi niezbędnych do obsługi urządzenia.</p> <p>Zestaw sit: 0,25 mm; 0,5 mm; 0,8 mm; 1.0 mm; 1,2 mm; 1,5 mm; 1,8 mm; 2,0 mm; 3,0 mm; 5,0 mm; 10,0 mm; .</p> <p><u>Wymagania technologiczne mieszalnika:</u></p> <p>Obrotnica rolkowa do beczek z regulowanymi obrotami.</p> <p>Płynna regulacja obrotów obrotnicy:</p> <ul style="list-style-type: none">• 5 – 15 obr/min,• odczyt nastawionej wartości• wyświetlanie rzeczywistej wartości <p>Pomiar obrotów mieszadła rozwiązany w sposób umożliwiający okresową kalibrację czujnika obrotów.</p> <p>Dokładność urządzeń pomiarowych o rząd większa niż specyfikowana tolerancja parametrów mierzonych</p> <p>Budowa obrotnicy zapewniająca obrót beczki względem pionowej osi.</p> <p>Beczka o pojemności 300 l wraz z lemieszami zapewniającymi efektywne mieszanie.</p> <p>Zamknięcie pokrywy beczki szczelne, zabezpieczenie przed przypadkowym otwarciem.</p> <p>Wszystkie elementy mające bezpośredni kontakt z produktem wykonane ze stali kwasoodpornej w standardzie AISI316, dla pozostałych elementów AISI 304.</p> <p>Obudowa urządzenia zabezpieczająca części elektryczne i mechaniczne przed dostaniem się wody.</p> <p>Urządzenie łatwo demontowalne, bez martwych, trudnodostępnych miejsc.</p> <p>Wszelkie spawy i powierzchnie wypolerowane:</p>	



Nazwa urządzenia	Ilość sztuk
<ul style="list-style-type: none">- powierzchnia wewnętrzna beczki polerowana - $Ra < 0,8\mu m$,- spawy wewnętrzne polerowane do powierzchni blachy,- powierzchnia zewnętrzna i spawy zewnętrzne - gładkie, matowe. <p>Rolki napędowe umieszczone na gładkim wale z możliwością przesuwania ich w zależności od lokalizacji przetoczeń beczki.</p> <p>Zabezpieczenie beczki przed przypadkowym zsunięciem podczas mieszania albo w trakcie podnoszenia do pozycji pionowej.</p> <p>Rama przejezdna pozwalająca na wygodne obrócenie beczki z pozycji pionowej.</p> <p>Kółka ramy:</p> <ul style="list-style-type: none">- Skrętne,- Z hamulcem- Niebrudzące powierzchni- Obciążenie maksymalne na kółko ok.100kg, <p>Kółka białe, poliamidowe, bez bandaża, na łożyskach tocznych (kulkowych), z widelcem kwaśnym (INOX).</p> <p>Mechanizm obracania beczki bezpieczny dla operatora.</p> <p>Wszystkie uszczelnienia wykonane z tworzyw sztucznych posiadających atest PZH – preferowane materiały EPDM, teflon, silikon.</p> <p>Warunki pracy: miejsce zamontowania, strefa czystości, podczas pracy urządzenie nie powinno zaburzać warunków środowiska wytwarzania takich jak temperatura otoczenia i wilgotność powietrza; nie powinno generować hałasu ponad normę.</p> <p><u>Wymagania technologiczne kalibratora:</u></p> <p>Wymagany poziom zabezpieczeń oraz konstrukcja zgodna z wymaganiami ATEX (Ostateczna analiza i dobór w odpowiedzialności producenta.)</p> <p>Strefa zagrożenia wewnątrz:</p> <ol style="list-style-type: none">1) Ex II 2D T32) kategoria urządzenia 23) Grupa urządzenia II4) Kategoria 2D5) Klasa temperaturowa T36) IP 65	



Nazwa urządzenia	Ilość sztuk
<p>Strefa zagrożenia na zewnątrz:</p> <ol style="list-style-type: none">1) Ex II 2 G/D T32) kategoria urządzenia 23) Grupa urządzenia II4) Kategoria 2G/D5) Klasa temperaturowa T36) IP 55 <p>Wysokość całego urządzenia min 1000 mm, max 1350 mm</p> <p>Wydajność urządzenia od 10 do 80 kg/h.</p> <p>Urządzenie powinno być wyposażone w lej załadowniczy umożliwiający hermetyczny załadunek produktu do granulatora (Opcja)</p> <p>Urządzenie powinno być wyposażone w lej spustowy umożliwiający hermetyczny odbiór produktu po przytarcu (Opcja)</p> <p>Przecierany produkt nie może zostać zanieczyszczony wiórami od ścierania sita oraz smarami z uszczelnień (w trakcie procesu przecierania nie może dochodzić do kontaktu sita z rotorem).</p> <p>Urządzenie powinno być szczelnie zabezpieczone przed wydostawaniem się pyłów na zewnątrz podczas procesu przecierania.</p> <p>Urządzenie powinno być mobilne wyposażone w koła jezdne z blokadami zabezpieczającymi a jego masa i wymiary umożliwiać łatwy transport przez jednego operatora z miejsca pracy do miejsca mycia.</p> <p><u>Sterowanie mieszalnika:</u></p> <p>Wyłącznik główny.</p> <p>Wyłącznik bezpieczeństwa – łatwo dostępny dla operatora, powodujący natychmiastowe zatrzymanie urządzenia</p> <p>Włącznik start / stop obrotów + regulator obrotów</p> <p>Zasilanie – 400 V.</p> <p>Zabezpieczenie przed włączeniem obrotnicy znajdującej się w niewłaściwym położeniu.</p> <p>Oznakowane elementów i przewodów w szafie sterowniczej oraz na urządzeniu.</p> <p><u>Sterowanie kalibratora:</u></p> <p>Wyłącznik główny.</p>	



Nazwa urządzenia	Ilość sztuk
<p>Wyłącznik bezpieczeństwa – łatwo dostępny dla operatora, powodujący natychmiastowe zatrzymanie urządzenia</p> <p>Włącznik start / stop + regulator obrotów</p> <p>Zasilanie – 400 V.</p> <p>Zabezpieczenie przed włączeniem niezabezpieczonej głowicy kalibrującej.</p> <p>Oznakowane elementów i przewodów w szafie sterowniczej oraz na urządzeniu.</p>	
<p><u>Dokumentacja mieszalnika</u></p> <p>Dokumentacja DTR w języku polskim (w tym rysunki, schematy elektryczne).</p> <p>Instrukcja obsługi w języku polskim.</p> <p>Dokumentacje Techniczno Ruchowe, certyfikaty, atesty na elementy poddostawców.</p> <p>Specyfikacja funkcjonalna w języku polskim.</p> <p>Instrukcja czyszczenia i konserwacji w języku polskim.</p> <p>Wykaz wszystkich części zamiennych.</p> <p>Atesty na uszczelki, oleje, smary i inne użyte materiały.</p> <p>Certyfikat 3.1B na stal AISI 316L na elementy kontaktujące się z produktem.</p> <p>Certyfikaty kalibracji zainstalowanych czujników pomiarowych.</p> <p>Certyfikaty kalibracji czujników pomiarowych używanych do testów FAT / SAT.</p> <p>Certyfikacja znakiem CE - Oznaczenie na urządzeniu oraz certyfikat.</p> <p>Protokoły odbiorowe FAT, SAT w języku polskim.</p> <p>Całość dokumentacji w wersji papierowej (2 komplety) i w wersji elektronicznej (1 płyta CD).</p>	
<p><u>Dokumentacja kalibratora</u></p> <p>Dostarczona w formie papierowej oraz na nośniku elektronicznym</p> <p>Instrukcja obsługi, eksploatacji i konserwacji urządzenia w języku polskim (2 egz. Wersja papierowa + 1 egz. Cd)</p> <p>Instrukcje zawierają informacje dotyczące m.in.:</p> <p>Instalacji i uruchomienia</p> <p>Zachowania zasad bezpieczeństwa</p> <p>Budowy i zasad działania</p> <p>Obsługi i eksploatacji</p> <p>Instrukcję czyszczenia</p>	



Nazwa urządzenia	Ilość sztuk
<p>Opis działań w przypadku wystąpienia awarii</p> <p>Konserwacji i przeglądów okresowych</p> <p>Procedury przeprowadzenia sprawdzeń/ kalibracji</p> <p>Dokumentacja techniczno-ruchowa urządzenia (2 egz. Wersja papierowa + 1 egz. Cd), która powinna zawierać m.in.:</p> <p>Schematy układów elektrycznych, pneumatycznych, hydraulicznych, itp..</p> <p>Schematy technologiczne (P&ID) z zaznaczonymi punktami pomiarowymi</p> <p>Wykaz wszystkich części zamiennych</p> <p>Listę części szybko zużywających się</p> <p>Rysunki techniczne i karty katalogowe podzespołów oraz ich dane techniczne, parametry.</p> <p>Certyfikaty/ deklaracje:</p> <p>Na elementy mające kontakt z produktem</p> <p>Wykończenie powierzchni (chropowatość)</p> <p>Certyfikaty bezpieczeństwa. Atex dla każdego elementu</p>	
<p><u>Warunki realizacji dla kalibratora i mieszalnika</u></p>	
<p>a. Podpisany bezusterkowy protokół odbioru FAT, SAT.</p> <p>b. Szkolenie obsługi w siedzibie odbiorcy.</p>	
<p><u>Urządzenie umożliwia (kalibrator)</u></p> <p>regulację bieżących parametrów pracy urządzenia (opcja)</p> <p>przeprowadzenie okresowej kalibracji (jeżeli wymagana)</p> <p>urządzenie umożliwia pracę w systemie produkcji ciągłej tj systemie produkcji trzymianowej, co oznacza pracę 3x8h/dobę (z zachowaniem przerw technologicznych, systemu konserwacji lub innych zaleceń producenta)</p>	
<p><u>Jakość materiałów i wykończenie powierzchni (kalibrator)</u></p> <p>konstrukcja i projekt zgodnie z wymogami GMP</p> <p>materiał: elementy mające kontakt z produktem - stal nierdzewna 316/3016L AISI, polerowane Ra≤ 0,8 μm, polerowane spawy Ra≤ 0,8 μm. uszczelki wykonane z EPDM lub PTFE lub innego dozwolonego w przemyśle spożywczym</p> <p>wszystkie stosowane materiały odporne na powszechnie stosowane środki czyszczące i konserwujące</p>	



Nazwa urządzenia	Ilość sztuk
<p>wszelkie elementy urządzenia muszą być łatwe w czyszczeniu i demontażu. Skuteczne mycie całej linii powinno odbywać się w jak najkrótszym czasie</p> <p>powierzchnie zewnętrzne i wewnętrzne zmywalne i niekorodujące</p> <p>powierzchnie elementów zewnętrznych - stal kwasoodporna 304 lub ewentualnie inne materiały dopuszczone w przemyśle spożywczym EPDM lub PTFE wraz z dostarczeniem odpowiednich certyfikatów.</p> <p>Inne części polerowane $Ra \leq 0,8 \mu m$, szczotkowane i szlifowane szwy spawalnicze</p> <p><u>Wymagania testowe (kalibrator)</u></p> <p>Specyfikacja funkcjonalna</p> <p>Test u klienta (SAT)</p> <p>Testy w miejscu montażu będą wykonywane w obecności przedstawicieli dostawcy</p> <p>Program testów SAT będzie podlegał zatwierdzeniu przez klienta przed rozpoczęciem realizacji SAT.</p> <p>Dokumentacja techniczna zostanie przekazana klientowi przed rozpoczęciem testów SAT</p> <p>Wszystkie dokonane w miejscu montażu zmiany, które są niezbędne do spełnienia wymogów niniejszej specyfikacji, będą wprowadzone, zarejestrowane, a ich dokumentacja będzie uaktualniona i przedłożona klientowi</p> <p>Szkolenia- dostawca przeprowadzi szkolenie z obsługi, konserwacji i utrzymania w ruchu dla personelu klienta</p> <p><u>Dostawa urządzenia (kalibrator)</u></p> <p>Kompletne urządzenie jako podłączone i uruchomione</p> <p>Kompletna dokumentacja techniczna</p> <p>Jeden zapasowy komplet części szybko zużywających się w ramach dostawy</p> <p>Szkolenie pracowników u użytkownika z zakresu obsługi i serwisu urządzenia (w języku polskim)</p> <p><u>Wymagania dodatkowe dla kalibratora</u></p> <p>Użycie smarów i olejów z certyfikatem potwierdzającym dopuszczenie do przemysłu spożywczego.</p> <p>Elastyczność i uniwersalność produkcji dla różnych typów produktów</p> <p>Oznakowanie urządzeń znakiem CE i deklaracja zgodności (przedstawienie przez wytwórcę urządzenia, dokumentu, potwierdzającego dokonanie oceny zgodności wyrobu z zasadniczymi wymaganiami określonymi w dyrektywach).</p>	



Nazwa urządzenia	Ilość sztuk
<p>Wykonanie zgodne z obowiązującymi przepisami BHP (Bezpieczeństwo i Higiena Pracy), w szczególności dotyczącymi zabezpieczenia części ruchomych przed przypadkowym dostępem operatora.</p> <p>Poziom hałasu mniejszy niż 80 db (w warunkach pracy, tzn. maksymalnej szybkość urządzenia ze wszystkimi niezbędnymi systemami) zgodnie z PN-EN ISO 96 12:2011 "Akustyka - wyznaczanie zawodowej ekspozycji na hałas -Metoda techniczna"</p> <p>Urządzenie powinno być skonstruowane w sposób umożliwiający obsłudze łatwy demontaż sit w celu dokonania mycia - bez potrzeby użycia wyspecjalizowanych narzędzi – preferowane połączenia typu szybkozłączne.</p> <p>zapewnienie dostaw części zamiennych w okresie 10 lat</p>	

2. Wymagania dodatkowe

- Wykonawca musi posiadać niezbędną wiedzę, doświadczenie i potencjał techniczny dla realizacjizamówienia.
- Warunkiem udziału w postępowaniu jest udzielenie minimum 24 miesięcznej gwarancji na sprzęt.
- Wykonawca musi zapewnić serwis gwarancyjny i pogwarancyjny.
- Wykonawca zobowiązuje się do montażu, ustawienia aparatury i przeprowadzenia dwuetapowego szkolenia użytkowników (wstępne i uzupełniające)

3. Termin realizacji dostawy

7 miesięcy od daty zamówienia

4. Miejsce dostawy urządzenia

Województwo: Łódzkie ; Miasto: Łask

5. Wymagania dotyczące oferty

Oferta powinna zawierać:

- nazwę i adres oferenta (pełna nazwa firmy, adres, NIP, nr wpisu do rejestru, dane teleadresowe)
- datę sporządzenia oferty
- termin ważności oferty (nie krótszy niż do 30 dni od daty złożenia)



- zakres oferty i specyfikację produktu
- okres gwarancji
- cena całkowita netto oraz brutto w PLN
- datę realizacji przedmiotu oferty
- warunki i tryb płatności oraz możliwe do uzyskania upusty
- dane osoby kontaktowej w sprawie oferty (imię nazwisko, numer telefonu, adres e-mail)
- doświadczenie oferenta w dostawie sprzętu laboratoryjnego.
- opisanie przez oferenta postępowanie reklamacyjnego i możliwości korzystania ze sprzętu zastępczego.
- oświadczenie o braku powiązań Oferenta z Zamawiającym
- oświadczenie o spełnieniu warunków udziału w postępowaniu

6. Kryteria wyboru/oceny ofert:

Oferty dostawców, którzy odpowiedzą na niniejsze zapytanie oraz spełnią wymagania formalne oceniane będą na podstawie poniższych kryteriów.

Zamawiający dokona wyboru najkorzystniejszej oferty w oparciu o następujące kryteria:

- Cena - 100 %

Maksymalna liczba możliwych do uzyskania punktów: 100 pkt, w tym:

- Cena - 100 pkt

7. Miejsce i tryb składania ofert

- Oferty należy składać za pośrednictwem kuriera lub pocztą (liczy się data wpływu do Zamawiającego). Zamawiający dopuszcza również możliwość złożenia oferty w formie e-mail wysłany na adres: m.olejnik@over-group.pl (z zaznaczeniem w temacie e-maila nr zapytania ofertowego do którego odnosi się złożona oferta) lub osobiście w siedzibie Zamawiającego.
- Wraz z ofertą musi zostać przesłane potwierdzenie wpływu zapytania ofertowego do Oferenta (ksero/skan pierwszej strony niniejszego zapytania ofertowego z adnotacją „Wpłynęło dnia” oraz pieczęcią firmową Oferenta oraz podpisem osoby upoważnionej ze strony Oferenta.
- W przypadku wątpliwości związanych z zawartością złożonych ofert, Zamawiający zastrzega sobie prawo wezwania Oferenta do złożenia wyjaśnień lub uzupełnień.
- Zamawiający nie dopuszcza możliwości składania ofert częściowych lub wariantowych



- Oferty należy złożyć w terminie do 19.12.2017 r.
- Oferty złożone po terminie nie będą rozpatrywane

8. Wykluczenia

Wykonawca przystępując do udziału w przetargu oświadcza, że nie jest powiązany osobowo lub kapitałowo z Zamawiającym co rozumiane jest poprzez wzajemne powiązania między beneficjentem lub osobami upoważnionymi do zaciągania zobowiązań w imieniu beneficjenta lub osobami wykonującymi w imieniu beneficjenta czynności związane z przygotowaniem i przeprowadzeniem procedury wyboru wykonawcy a wykonawcą, polegające w szczególności na:

- a) uczestniczeniu w spółce jako wspólnik spółki cywilnej lub spółki osobowej,
- b) posiadaniu co najmniej 10 % udziałów lub akcji,
- c) pełnieniu funkcji członka organu nadzorczego lub zarządzającego, prokurenta, pełnomocnika,
- d) 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.

9. Dane kontaktowe do oferty

Osoba kontaktowa: Marzena Olejnik,

Tel. kom.: 881 951 034,

Email: m.olejnik@over-group.pl

10. Tryb ogłoszenia wyników

- Wybór Oferenta nastąpi do 22.12.2017 r.
- Zamawiający wybierze Oferenta, którego oferta wraz z wynikami negocjacji będzie najkorzystniejsza.
- Zapytanie ofertowe zamieszczono w siedzibie Firmy Over Group sp. z o.o. sp. k. w Łasku przy ulicy Warszawskiej 65, w miejscach publicznie dostępnych oraz na stronie internetowej zamawiającego: <http://over-group.pl/> .
- Zamawiający zastrzega sobie prawo do odwołania procedury wyboru dostawcy bez podania przyczyny



**Fundusze
Europejskie**
Inteligentny Rozwój

UNIA EUROPEJSKA
EUROPEJSKI FUNDUSZ
ROZWOJU REGIONALNEGO



Załączniki:

1. Kryterium oceny.
2. Oświadczenie o braku powiązania.
3. Oświadczenie o spełnieniu warunków udziału w postępowaniu.