



# tewes bis

## Zapytanie ofertowe

**Nazwa projektu:** Opracowanie i wdrożenie innowacyjnego urządzenia do procesu zagęszczania gęstwy twarogowej.

Projekt realizowany jest w ramach działania 1.1 „Projekty B+R przedsiębiorstw”, Poddziałanie 1.1.1 „Badania przemysłowe i prace rozwojowe realizowane przez przedsiębiorstwa” PO IR 2014-2020

**Nr zapytania:** TEWES-1/07/2016-POIR.01.01.01-00-1925/15

Barczewo, 14.07.2016r.

## I. ZAMAWIAJĄCY

**Tewes-Bis Spółka z ograniczoną odpowiedzialnością** z siedzibą w Barczewie przy ul. Zatorze 24, (poczta 11-010 Barczewo), NIP 739-010-01-14, REGON 510524889.

Przedmiot działalności Zamawiającego wg PKD sklasyfikowany jest do podklasy PKD **28.93.Z** – produkcja maszyn stosowanych w przetwórstwie żywności, tytoniu i produkcji napojów.

## II. PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA

Przedmiotem Zamówienia jest wykonanie usługi polegającej na przeprowadzeniu badań laboratoryjnych półproduktów i produktów mleczarskich w ramach poszczególnych etapów realizacji projektu pt.: „Opracowanie i wdrożenie innowacyjnego urządzenia do procesu zagęszczania gęstwy twarogowej”.

Dokładny opis przedmiotu zamówienia z wyszczególnieniem rodzaju badań i zastosowanych metod badawczych, jak również liczby próbek do analizy zamieszczono w poniższej tabeli: Wyszczególnienie i opis badań przewidzianych w ramach wszystkich etapów:

ANALIZA	RODZAJ BADANIA	METODA BADAŃ	LICZBA PRÓBEK
<b>OCENA FIZYKOCHEMICZNA</b>	Skład ogółem	Instrumentalnie	100
	kwasowość potencjalna	Instrumentalnie	100
	kwasowość miareczkowa	Miareczkowanie NaOH w obecności barwnika	100
	zawartość suchej masy	Metoda suszenia	130
	zawartość białka	Metoda Kjeldahla	100
	zawartość laktozy	Metoda Bertranda lub równoważna	100
	zawartość tłuszczu	Metoda grawimetryczna lub ekstrakcyjno-wagowa	100
	zawartość popiołu	Metoda spalania	100
	aktywność wody	Instrumentalnie	100

<b>OCENA MIKROBIOLOGICZNA</b>	ogólna liczba drobnoustrojów	Klasyczna metoda płytkowa	130
	bakterie z grupy coli	Klasyczna metoda płytkowa	60
	pleśnie, drożdże	Klasyczna metoda płytkowa	60
	badanie zgodności produktu z kryteriami bezpieczeństwa produktu zawartymi w Rozporządzeniu Komisji (WE) nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005r	Klasyczna metoda płytkowa	60
<b>OCENA REOLOGICZNA</b>	twardość	Analizator tekstury	130
	zwięźłość	Analizator tekstury	130
	lepkość z wyznaczeniem krzywej płynięcia	Reometr	130
<b>OCENA MIKROSTRUKTURY</b>	mikrostruktura	Elektronowy mikroskop skaningowy	100

Powyższe badania realizowane będą w ramach realizacji 3 głównych etapów projektu zaplanowanych na lata 2016-2019. W ramach każdego etapu Wykonawca zobowiązany jest do wykonania dokumentacji wykonawczych i powykonawczych.

W ramach przedmiotu zamówienia Wykonawca zapewni transport w warunkach chłodniczych półproduktów i produktów mleczarskich przeznaczonych do przeprowadzenia laboratoryjnych badań z siedziby Zamawiającego do siedziby laboratorium Wykonawcy.

### III. DODATKOWE INFORMACJE DOTYCZĄCE ZAMÓWIENIA

- 1) Okres realizacji zamówienia: od 01.08.2016r. do 31.12.2019r. Szczegółowe terminy realizacji przedmiotu oferty zostaną ustalone w umowie pomiędzy Zamawiającym a Wykonawcą.





- 2) W ramach zamówienia nie ma możliwości składania ofert wariantowych oraz częściowych.
- 3) Komisyjne rozpatrzenia ofert nastąpi w siedzibie Zamawiającego w ciągu 2 dni roboczych od zakończenia terminu składania ofert.
- 4) Informacja o wyniku postępowania zostanie umieszczona na stronie internetowej Zamawiającego [www.tewesbis.com.pl](http://www.tewesbis.com.pl) w terminie do 7 dni od jego zakończenia.

#### IV. MIEJSCE I TERMIN SKŁADANIA OFERT

- 1) Kompletna oferta musi być sporządzona w formie pisemnej i zawierać:
  - a) Formularz ofertowy (Załącznik nr 1).
  - b) Oświadczenie o braku powiązań kapitałowych lub osobowych (Załącznik nr 2).
  - d) Dokumentację potwierdzającą doświadczenie Oferenta w dziedzinie analizy żywności oraz informacje o potencjale kadrowym i technicznym. Oferty prosimy przysyłać drogą elektroniczną na adres e-mail: [michal.holdynski@tewesbis.com.pl](mailto:michal.holdynski@tewesbis.com.pl) lub drogą pocztową na adres siedziby firmy do dnia 22 lipca 2016 roku do godz. 15<sup>00</sup> (decyduje data wpływu oferty do siedziby Zamawiającego).
- 2) Oferty niekompletne lub złożone po terminie nie będą rozpatrywane.
- 3) W toku badania i oceny ofert Zamawiający może żądać od Oferentów wyjaśnień dotyczących treści złożonych ofert.

#### V. KRYTERIA WYBORU OFERTY

Złożone oferty zostaną rozpatrzone pod kątem formalnym oraz merytorycznym:

##### Kryteria formalne:

- 1) Oferent posiada udokumentowane doświadczenie w realizacji laboratoryjnych badań produktów spożywczych oraz dysponuje wymaganym potencjałem kadrowym (zatrudnia co najmniej 2 osoby z 3 letnim stażem pracy na stanowisku przynajmniej analityka – laboranta) i technicznym (posiada laboratorium wyposażone w aparaturę niezbędną do wykonania przedmiotu oferty).



- 2) Oferent powinien zagwarantować sposób realizacji usługi badawczej korzystny pod względem oddziaływania na środowisko poprzez zminimalizowanie zużycia surowców, energii, materiałów, itp. niezbędnych do realizacji przedmiotu oferty.
- 3) Brak powiązań kapitałowych i osobowych pomiędzy Oferentem a Zamawiającym. Występowanie powiązań kapitałowych bądź osobowych będzie stanowić podstawę do wykluczenia Oferenta z dalszej oceny jego oferty.

#### Kryteria merytoryczne:

- 1) Rozpatrywane będą jedynie oferty spełniające kryteria formalne.
- 2) Kryterium **Ceny** (netto).  
Kryterium zostanie obliczone wg wzoru: najniższa z oferowanych cen / cena ocenianej oferty \* 70 pkt.
- 3) Kryterium **Czas** (czas wykonania danej grupy analiz – ocena fizykochemiczna, mikrobiologiczna, reologiczna i mikrostruktura)  
Kryterium zostanie obliczone wg następującego wzoru: najniższy z oferowanego czasu wykonania usługi sumarycznie (w h) / czas ocenianej oferty sumarycznie (w h) \* 20 pkt
- 4) Kryterium **Dostępność**  
Kryterium zostanie obliczone wg wzoru: najdłuższy z oferowanego czasu pracy laboratorium (w h) / czas pracy ocenianej oferty (w h) \* 10 pkt.
- 5) Maksymalna możliwa do uzyskania liczba punktów w ramach kryterium merytorycznego wynosi 100.
- 6) Uwzględniając powyższe kryteria oceny ofert, wybrana zostanie oferta z najwyższą liczbą punktów.
- 7) W przypadku uzyskania takiej samej sumarycznej liczby punktów przez Oferentów kryterium rozstrzygającym jest cena (preferowana będzie oferta z najniższą ceną spośród oferentów o tej samej liczbie punktów).



## VI. INFORMACJE DODATKOWE

1. Zamówienie udzielane jest zgodnie z Zasadą Konkurencyjności określoną w załączniku nr 3 do przewodnika kwalifikowalności kosztów w ramach działania 1.1 „Projekty B+R przedsiębiorstw”, Poddziałanie 1.1.1 „Badania przemysłowe i prace rozwojowe realizowane przez przedsiębiorstwa” PO IR 2014-2020.
2. Kompletna dokumentacja ofertowa składająca się z zapytania ofertowego wraz z załącznikami zamieszczona jest na stronie [www.tewesbis.com.pl](http://www.tewesbis.com.pl) oraz dostępna jest w siedzibie Zamawiającego tj. ul. Zatorze 24, 11-010 Barczewo.
3. Zapytanie ofertowe zawiera między innymi informacje o miejscu i terminie składania oraz komisyjnego rozpatrzenia ofert spośród złożonych ofert.
4. Zamawiający wybierze ofertę najkorzystniejszą i zawrzez wybranym Wykonawcą umowę na realizację zamówienia.

## VII. ZAŁĄCZNIKI

Załącznik nr 1 Formularz ofertowy do zapytania ofertowego nr TEWES-1/07/2016-POIR.01.01.01-00-1925/15

Załącznik nr 2 Oświadczenie o braku powiązań kapitałowych lub osobowych

TEWES-BIS Sp. z o.o.  
11-010 Barczewo, ul. Zatorze 24  
tel. 89 537 51 01, tel./fax 89 514 98 19  
NIP 739-010-01-14  
REGON 510524889

WICEPREZES ZARZĄDU



mgr inż. Rafał Andrzejewski