



..... R.

### ZAPYTANIE OFERTOWE nr 01/03/2018/1.1.1.

W związku z planowanym ubieganiem się o przyznanie dofinansowania na projekt badawczo-rozwojowy w ramach działania 1.1.1 Programu Operacyjnego Inteligentny Rozwój, 2014-2020 firma Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska w Łowiczu zaprasza do przedłożenia oferty na wykonanie usługi badań produktów mleczarskich w zakresie parametrów fizyko-chemicznych i mikrobiologicznych na potrzeby realizacji wyżej wymienionego projektu .

#### I. NAZWA ORAZ ADRES ZAMAWIAJĄCEGO:

**Adres korespondencyjny:**

Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska w Łowiczu (dalej: Zamawiający)  
Adres: ul. Przemysłowa 3 , 99-400 Łowicz  
REGON: 000439138 NIP: 834-000-00-49 TEL. (046) 830-36-00

#### II. OSOBA DO KONTAKTU ZE STRONY ZAMAWIAJĄCEGO:

Imię i nazwisko: Aldona Grudzień, e-mail: [aldona.grudzien@mleczarnia.lowicz.pl](mailto:aldona.grudzien@mleczarnia.lowicz.pl),  
telefon: 695-290-175

#### III. CEL ZAMÓWIENIA:

Celem zamówienia: jest wykonanie usługi badań produktów mleczarskich dla Okręgowej Spółdzielni Mleczarskiej w Łowiczu, w zakresie parametrów fizyko-chemicznych i mikrobiologicznych.

#### IV. OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA (STANOWISKA):

<b>1.</b>	<b>1.Przedmiot zamówienia:</b>  Przedmiotem zamówienia jest wykonanie usługi badań produktów mleczarskich takich, jak mleko UHT, śmietanka UHT i masło, dla Okręgowej Spółdzielni Mleczarskiej w Łowiczu.
<b>2.</b>	<b>2. Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia:</b> 2.1. Przedmiot zamówienia obejmuje wykonanie badań monitorujących procesy technologiczne w zakresie analiz fizyko-chemicznych i biochemicznych (w tym oznaczenie zawartości witaminy D3 i jej prekursora w mleku surowym, witamin z grupy B, w szczególności witaminy B2, zawartości proteolitycznych i lipolitycznych enzymów, kwasowości tłuszczu, profilu kwasów tłuszczowych, profilu białek, profilu lotnych substancji zapachowych), a także mikrobiologicznych (liczby komórek bakterii psychrotrofowych).



**2.2 Zakres badań dla Mleka UHT:**

Opis próbek	Zakres badań 2.2.1	Częstotliwość badań	liczba próbek
mleko surowe i mleko po obróbce	zawartość prekursora witaminy D3	max. 4 x na miesiąc w ciągu 12 miesięcy	(2x2)4
	zawartość witaminy D3		
	zawartość witamin z grupy B		
	zawartość enzymów proteolitycznych i lipolitycznych		
	kwasowość tłuszczu		
	profil kwasów tłuszczowych		
	profil białek		
	profil lotnych substancji zapachowych		
	liczba komórek bakterii psychrotrofowych		
<b>Maksymalna liczba prób w ciągu 12 miesięcy= 192</b>			

Opis próbek	Zakres badań 2.2.2	Częstotliwość badań	liczba próbek
mleko UHT	zawartość witaminy D3	max. 4 x na miesiąc w ciągu 12 miesięcy	(2x2)4
	zawartość witamin z grupy B		
	zawartość enzymów proteolitycznych i lipolitycznych		
	kwasowość tłuszczu		
	profil kwasów tłuszczowych		
	profil białek		
	profil lotnych substancji zapachowych		
<b>Maksymalna liczba prób w ciągu 12 miesięcy= 192</b>			

Opis próbek	Zakres badań 2.2.3	Częstotliwość badań	liczba próbek
mleko UHT (próby przechowalnicze)	zawartość witaminy D3	1 x w miesiącu w ciągu 12 miesięcy	(2x2)1
	zawartość witamin z grupy B		
	zawartość enzymów proteolitycznych i lipolitycznych		
	kwasowość tłuszczu		
	profil kwasów tłuszczowych		
	profil białek		
	profil lotnych substancji zapachowych		
	ocena organoleptyczna (wygląd, zapach, smak, konsystencja)		
<b>Maksymalna liczba prób w ciągu 12 miesięcy= 48</b>			



### 2.3 Zakres badań dla Śmietanki UHT

Opis próbki	Zakres badań 2.3.1	Częstotliwość badań	liczba próbek
Mleko surowe i śmietanka po odwirowaniu z mleka surowego	zawartość witaminy D3	max. 4 x w miesiącu w ciągu 12 miesięcy	(2x2)4
	zawartość witamin z grupy B		
	zawartość enzymów proteolitycznych i lipolitycznych		
	kwasowość tłuszczu		
	profil kwasów tłuszczowych		
	profil białek		
	profil lotnych substancji zapachowych		
ocena organoleptyczna (wygląd, zapach, smak, konsystencja)			
<b>Maksymalna liczba prób w ciągu 12 miesięcy= 192</b>			

Opis próbki	Zakres badań 2.3.2	Częstotliwość badań	liczba próbek
Śmietanka – etap normalizacji – zbiornik uśredniający, śmietanka – wyrób gotowy	zawartość witaminy D3	Max. 4 x w miesiącu w ciągu 12 miesięcy	(3x2)4
	zawartość witamin z grupy B		
	zawartość enzymów proteolitycznych i lipolitycznych		
	kwasowość tłuszczu		
	profil kwasów tłuszczowych		
	profil białek		
	profil lotnych substancji zapachowych		
ocena organoleptyczna (wygląd, zapach, smak, konsystencja)			
<b>Maksymalna liczba prób w ciągu 12 miesięcy= 288</b>			

Opis próbki	Zakres badań 2.3.3	Częstotliwość badań	liczba próbek
Śmietanka UHT próby przechowalnicze	zawartość witaminy D3	1 x w miesiącu w ciągu 12 miesięcy	(2x2)1
	zawartość witamin z grupy B		
	zawartość enzymów proteolitycznych i lipolitycznych		
	kwasowość tłuszczu		
	profil kwasów tłuszczowych		
	profil białek		
	profil lotnych substancji zapachowych		
ocena organoleptyczna (wygląd, zapach, smak, konsystencja)			



Maksymalna liczba prób w ciągu 12 miesięcy = 48

#### 2.4 Zakres badań dla Masła

Opis próbek		Zakres badań 2.4.1	Częstotliwość badań	liczba próbek
Mleko surowe		zawartość witaminy D3	max. 4 x w miesiącu w ciągu 12 miesięcy	(2x2)4
Śmietanka ze zbiornika normalizacyjnego				

Maksymalna liczba prób w ciągu 12 miesięcy= 192

Opis próbek	Zakres badań 2.4.2	Częstotliwość badań	liczba próbek
Śmietanka ze zbiorników uśredniających	zawartość witaminy D3	max. 4 x w miesiącu w ciągu 12 miesięcy	(2x2)4
	kwasowość tłuszczu		
	profil kwasów tłuszczowych		
	zawartość enzymów proteolitycznych i lipolitycznych		
	profil lotnych substancji zapachowych, w tym lotnych produktów utleniania lipidów: heksanal, 2-heptanon, n-heptanal, 1-okten-3-ol, 1-oktanol i nonanol		
	ocena organoleptyczna (wygląd, zapach, smak, konsystencja)		

Maksymalna liczba prób w ciągu 12 miesięcy= 192

Opis próbek	Zakres badań 2.4.3	Częstotliwość badań	liczba próbek
masło z mleka po różnych procesach obróbki – wyrób gotowy	zawartość witaminy D3	max. 4 x w miesiącu w ciągu 12 miesięcy	(2x2)4
	kwasowość tłuszczu		
	profil kwasów tłuszczowych		
	zawartość enzymów proteolitycznych i lipolitycznych		
	profil lotnych substancji zapachowych, w tym lotnych produktów utleniania lipidów: heksanal, 2-heptanon, n-heptanal, 1-okten-3-ol, 1-oktanol i nonanol		
	ocena organoleptyczna (wygląd, zapach, smak, konsystencja)		

Maksymalna liczba prób w ciągu 12 miesięcy= 192



Opis próbek	Zakres badań 2.4.4	Częstotliwość badań	liczba próbek
masło z mleka po różnych procesach obróbki – pr óby przechowalnicze	zawartość witaminy D3	max. 1 x w miesiącu w ciągu 12 miesięcy	(2x2)1
	kwasowość tłuszczu		
	profil kwasów tłuszczowych		
	zawartość enzymów proteolitycznych i lipolitycznych		
	profil lotnych substancji zapachowych, w tym lotnych produktów utleniania lipidów: heksanal, 2-heptanon, n-heptanal, 1-okten-3-ol, 1-oktanol i nonanol		
	ocena organoleptyczna (wygląd, zapach, smak, konsystencja)		
<b>Maksymalna liczba prób w ciągu 12 miesięcy= 48</b>			

**3.1 łączna maksymalna liczba analiz:**

Badania	Ilość próbek łącznie
Mleka UHT	SUMA LICZBY PRÓB 432
Śmietanki UHT	SUMA LICZBY PRÓB 528
Masła	SUMA LICZBY PRÓB 432

Prosimy o ofertę cenową na wykonanie badania pojedynczej próbki **danego produktu, w zależności od rodzaju wykonanego badania i ilości wykonanych analiz,**

Materiał badany	Zakres badań	łączna liczba analiz przy założeniu 1 x w miesiącu / 12 miesięcy	Cena za wykonanie badania pojedynczej próbki
mleko surowe, mleko UHT, śmietanka pasteryzowana, śmietanka UHT, masło	zawartość prekursora witaminy D3	<b>48</b>	
	zawartość witaminy D3	<b>480</b>	
	zawartość witamin z grupy B	<b>312</b>	
	zawartość enzymów proteolitycznych i lipolitycznych	<b>456</b>	
	kwasowość tłuszczu	<b>456</b>	
	profil kwasów tłuszczowych	<b>456</b>	
	profil białek	<b>312</b>	
	profil lotnych substancji zapachowych	<b>456</b>	
	liczba komórek bakterii psychrotrofowych	<b>4</b>	
ocena organoleptyczna (wygląd, zapach, smak, konsystencja)	<b>360</b>		

oraz o podanie łącznej ceny za wykonanie wszystkich planowanych badań w maksymalnej podanej liczbie próbek. **Koszt dostarczenia próbek do badań z OSM Łowicz do Oferenta powinien być wliczony w cenę badania.**

Rozliczenia za wykonanie badań odbywać się będą w okresach miesięcznych w oparciu o rzeczywistą liczbę



wykonanych badań oraz cenę poszczególnych pojedynczych badań.

**V. WIEDZA I DOŚWADCZENIE:**

1. Liczba pracowników z udokumentowanym wykształcenie wyższe w zakresie niezbędnym do realizacji przedmiotu umowy – min. 4 osoby
2. Co najmniej 5 lat doświadczenia w realizacji podobnych zleceń
3. Odpowiednie zaplecze techniczne.

**VI. WYKLUCZENIA:**

**Z udziału w postępowaniu wykluczone są podmioty powiązane osobowo i kapitałowo z Zamawiającym.** Przez powiązania kapitałowe lub osobowe rozumie się 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:

1. uczestniczeniu w spółce, jako wspólnik spółki cywilnej lub spółki osobowej,
2. posiadaniu, co najmniej 10 % udziałów lub akcji,
3. pełnieniu funkcji członka organu nadzorczego lub zarządzającego, prokurenta, pełnomocnika,
4. 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.

**VII. KOD CPV:**

73000000-2

**VIII. NAZWA KODU CPV:**

Usługi badawcze oraz eksperymentalno-rozwojowe oraz pokrewne usługi doradcze.

**IX. POTENCJAŁ TECHNICZNY:** *nie dotyczy*

**X. WARUNKI ZMIANY UMOWY:** *Nie dotyczy*

**XI. OFERTY CZĘŚCIOWE:**

Zamawiający nie dopuszcza składania ofert częściowych.

**XII. LISTA DOKUMENTÓW/OŚWIADCZEŃ WYMAGANYCH OD OFERENTA:**

- lista wyposażenia technicznego pozostającego w dyspozycji oferenta,
- lista pracowników realizujących zlecenie,
- wypełnione i podpisane oświadczenie o braku powiązań osobowych i kapitałowych z Zamawiającym którego wzór stanowi Załącznik nr 2 do zapytania ofertowego.



**XIII. OPIS SPOSOBU PRZYGOTOWANIA OFERTY:**

1. Oferta winna być sporządzona w jednym egzemplarzu na formularzu, który jest załączony do niniejszego zapytania ofertowego jako załącznik nr 1.
2. Oferta winna być zgodna ze szczegółowym opisem przedmiotu zamówienia.
3. Oferent poniesie wszystkie koszty związane z przygotowaniem i złożeniem oferty.
4. Oferent może złożyć tylko jedną ofertę.
5. Termin ważności oferty – 90 dni liczone od daty upływu terminu składania ofert.
6. **Oferta powinna zawierać:**
  - wypełniony i podpisany formularz oferty stanowiący Załącznik nr 1 do zapytania ofertowego,
  - wypełnione i podpisane oświadczenie o braku powiązań osobowych i kapitałowych z Zamawiającym, którego wzór stanowi Załącznik nr 2 do zapytania ofertowego.
7. Niekompletne oferty i oferty, które wpłyną po upływie terminu wyznaczonego w niniejszym zapytaniu ofertowym nie będą rozpatrywane.

**XIV. OPIS KRYTERIÓW, KTÓRYMI ZAMAWIAJĄCY BĘDZIE SIĘ KIEROWAŁ PRZY WYBORZE OFERTY WRAZ Z PODANIEM ZNACZENIA TYCH KRYTERIÓW:**

Zamawiający zastosuje następujące kryteria wyboru:

Kryterium	Waga
1. Cena	100%

Wybór Oferenta dokonany zostanie na podstawie największej ilości uzyskanych punktów zgodnie z następującą metodologią:

Przez kryterium „Cena netto” Zamawiający rozumie określoną przez Oferenta cenę całkowitą netto składającą się z wyceny poszczególnych zakresów badań pomnożonych przez ich ilość. Ocena w ramach kryterium „Cena netto za wykonanie całkowitego zakresu badań w maksymalnej podanej w zapytaniu ilości próbek” (Kc) będzie obliczana na podstawie następującego wzoru:

$$Kc = \frac{C_n}{C_o} \times 100\% \times 100$$

gdzie:

**C<sub>n</sub>** – najniższa zaproponowana cena netto za wykonanie całkowitego zakresu badań w maksymalnej podanej w zapytaniu ilości próbek

**C<sub>o</sub>** – cena netto za wykonanie całkowitego zakresu badań w maksymalnej podanej w zapytaniu ilości próbek zaproponowana w badanej ofercie

**Kc** – liczba punktów przyznana danej ofercie w kryterium „Cena netto za wykonanie całkowitego zakresu badań w maksymalnej podanej w zapytaniu ilości próbek”

**Spośród ważnych ofert, Zamawiający uzna za najkorzystniejszą i wybierze ofertę, która spełni wszystkie wymagania określone w szczegółowym opisie przedmiotu zamówienia oraz uzyskała największą liczbę punktów w ocenie końcowej.**



**XV. MIEJSCE I TERMIN SKŁADANIA OFERT:**

1. Oferta powinna zostać przygotowana na formularzu oferty stanowiącym załącznik nr 1 do niniejszego zapytania ofertowego. Oferty stanowiące odpowiedź na zapytanie należy składać: pisemnie z dopiskiem: „Oferta w odpowiedzi na zapytanie ofertowe nr 01/03/2018/1.1.1” i przesłać e-mailem na adres: e-mail: [aldona.grudzien@mleczarnia.lowicz.pl](mailto:aldona.grudzien@mleczarnia.lowicz.pl)
2. Ostateczny termin składania ofert upływa dnia 20.03.2018 r. o godzinie: 23:59:59
3. W przypadku ofert, które będą dostarczane drogą pocztową liczy się data wpływu oferty do biura Zamawiającego na adres: ul. Przemysłowa 3, 99-400 Łowicz.
4. Oferty, które będą dostarczane elektronicznie na wskazany adres e-mail powinny być podpisane przez Oferenta.
5. Otwarcie ofert odbędzie się w dniu 21.03.2018r. o godzinie 10:00 w Łowiczu

**XVI. ODRZUCENIE OFERTY:**

Zamawiający odrzuca ofertę w następujących przypadkach:

1. Oferta została złożona przez Wykonawcę wykluczonego z udziału w postępowaniu;
2. Oferta nie spełnia warunków stawianych w zapytaniu ofertowym nr 01/03/2018/1.1.1 oraz załącznikach, które są integralną częścią zapytania ofertowego.
3. Oferta zawiera istotne błędy w wyliczeniu ceny.

**XVII. INFORMACJE DODATKOWE ISTOTNE NA ETAPIE ZAWARCIA UMOWY:**

1. Niniejsze zapytanie służy do zawarcia **umowy warunkowej**.
2. Warunkiem wejścia w życie umowy z wybranym wykonawcą będzie podpisanie przez Zamawiającego Umowy o dofinansowanie projektu w ramach podziałania 1.1.1 Programu Operacyjnego Inteligentny Rozwój 2014-2020.
3. Zamawiający zastrzega sobie prawo odstąpienia bądź unieważnienia zapytania ofertowego bez podania przyczyny w przypadku zaistnienia okoliczności nieznanych Zamawiającemu w dniu sporządzania niniejszego zapytania Ofertowego.
4. Zamawiający zastrzega sobie prawo odstąpienia od zawarcia umowy w sytuacji wycofania się z realizacji projektu, w przypadku zaistnienia okoliczności nieznanych Zamawiającemu w dniu sporządzania niniejszego zapytania Ofertowego.
5. Oferent może wprowadzić zmiany w złożonej ofercie lub ją wycofać, pod warunkiem, że uczyni to przed upływem terminu składania ofert. Zarówno zmiana jak i wycofanie oferty wymagają zachowania formy pisemnej (w tym elektronicznej)
6. Otwarcie ofert jest jawne.
7. Z zawartością ofert nie można zapoznać się przed upływem terminu otwarcia ofert.
8. Po dokonaniu wyboru oferty Zamawiający poinformuje Oferentów biorących udział w postępowaniu ofertowym o wynikach za pośrednictwem strony internetowej Zamawiającego.
9. Po dokonaniu wyboru oferty Zamawiający poinformuje Oferenta, którego ofertę wybrano o terminie podpisania umowy.
10. Jeżeli Oferent, którego oferta została wybrana, uchyli się od zawarcia umowy, Zamawiający może wybrać ofertę najkorzystniejszą spośród pozostałych ofert, bez przeprowadzania ich ponownej oceny.
11. Postępowanie prowadzone jest z zachowaniem zasad uczciwej konkurencji, efektywności, jawności i przejrzystości.
12. Postępowanie prowadzone jest w języku polskim.
13. Zamawiający zastrzega sobie możliwość dokonywania zamówień uzupełniających z wybranym podwykonawcą