

Zapytanie ofertowe

Dotyczy: Zapytanie ofertowe dotyczące wykonania badań jakościowych w specjalistycznych laboratoriach dopuszczających produkty firmy VIN-KON S.A. na rynek USA i Szwecji

1. Zamawiający

VIN-KON S.A.
 ul. Dąbrowskiego 35
 62-500 Konin

2. Sposób i tryb udzielenia zamówienia

Zamówienie realizowane jest w trybie postępowania ofertowego na podstawie Wytycznych Instytucji Zarządzającej Wielkopolskim Regionalnym Programem Operacyjnym na lata 2014 - 2020 w sprawie kwalifikowalności kosztów objętych dofinansowaniem ze środków Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego. Zamawiający nie jest zobowiązany do zamówienia zgodnie z art.: 3 ust.1 pkt. 5 ustawy z dnia 29 stycznia 2004r. Prawo zamówień publicznych.

3. Opis przedmiotu zamówienia

Przedmiotem niniejszego zamówienia jest wykonania badań jakościowych w specjalistycznych laboratoriach, dopuszczających produkty firmy VIN-KON S.A. na rynek USA i Szwecji w ramach Wielkopolskiego Regionalnego Programu Operacyjnego na lata 2014-2020, Działanie 1.4., Poddziałanie 1.4.1. Tytuł Projektu: „Wdrożenie Planu rozwoju eksportu w celu dalszej internacjonalizacji działalności firmy VIN-KON S.A.”.

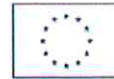
4. Rodzaj zamówienia: wykonanie badań jakościowych

5. Wymagania w zakresie przedmiotu zamówienia:

1. Betanina – płyn

F-chemia	Mikrobiologia	Inne			
		Mikotoksyny [µg/kg]	Pestycydy [mg/kg]	Metale ciężkie [mg/kg]	Wartości odżywcze [g/100g]
betanina [%]- metoda Nilsona	OLB [jtk/ml]	aflatoksyny suma B1, B2, G1, G2	wytyczne (zał.1)	arsen	tłuszcz, kwasy tłuszczowe nasycone i nienasycone
melamina [mg/kg]	pleśnie [jtk/ml]		karbendazym	ołów	białko
zawartość ekstraktu refraktometrycznego [Bx]	drożdże [jtk/ml]		tiofanat	rtęć	popiół
kwasowość ogólna miareczkowa w przeliczeniu na kwas cytrynowy bezwodny [%m/m]	E. coli [jtk/ml]		azotany	kadm	sód
kwasowość lotna w przeliczeniu na kwas octowy [g/l]	Staphylococcus aureus [jtk/ml]		azotyiny		blonnik





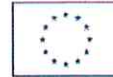
klarowność nefelometrycznie [NTU] przy rozcieńczeniu 0,5Bx	Bacillus cereus [jtk/ml]				cukry
pH	Listeria monocytogenes [jtk/ml]				węglowodany
	Salmonella [jtk/25g]				wartość energetyczna [KJ + kcal]
ocena zgodności parametrów z wytycznymi FDA					

2. Betanina – proszek

Fizyko-chemia	Mikrobiologia
betanina [%]- metoda Nilsona	OLB [jtk/ml]
melamina [mg/kg]	pleśnie [jtk/ml]
sucha masa [%]	drożdże [jtk/ml]
woda [%]	E. coli [jtk/ml]
	Staphylococcus aureus [jtk/ml]
	Bacillus cereus [jtk/ml]
	Listeria monocytogenes [jtk/ml]
	Salmonella [jtk/25g]
ocena zgodności parametrów z wytycznymi FDA	

3. Sok z buraka z dodatkiem innych soków owocowych oraz witamin

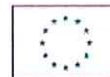
F-chemia	Mikrobiologia	Inne			
		Mikotoksyny [µg/kg]	Pestycydy [mg/kg]	Metale ciężkie [mg/kg]	Wartości odżywcze [g/100g]
betanina [%]- metoda Nilsona	OLB [jtk/ml]	aflatoksyny suma B1, B2, G1, G2	wytyczne (zał.1)	Arsen	tłuszcz, kwasy tłuszczowe nasycone i nienasycone
melamina [mg/kg]	pleśnie [jtk/ml]		Karbendazym	Ołów	białko
zawartość ekstraktu refraktometrycznego [Bx]	drożdże [jtk/ml]		Tiofanat	rtęć	popiół
kwasowość ogólna miareczkowa w przeliczeniu na kwas cytrynowy bezwodny [g/l]	E. coli [jtk/ml]		azotany	kadm	sód
kwasowość lotna w przeliczeniu na kwas octowy [g/l]	Staphylococcus aureus [jtk/ml]		Azotyny		błonnik
klarowność nefelometrycznie [NTU] przy	Bacillus cereus [jtk/ml]				cukry



rozcieńczeniu 0,5Bx					
pH	Listeria monocytogenes [jtk/ml]				węglowodany
	Salmonella [jtk/25g]				wartość energetyczna [KJ + kcal]
					Witaminy [mg/100ml]: Wit. C Wit. E Wit. B1 Wit. B2 Niacyna Biotyna Kw.pantotenowy
ocena zgodności parametrów z wytycznymi FDA					

4. Zagęszczony sok z buraka

F-chemia	Mikrobiologia	Inne			
		Mikotoksyny [µg/kg]	Pestycydy [mg/kg]	Metale ciężkie [mg/kg]	Wartości odżywcze [g/100g]
betanina [%]- metoda Nilsona	OLB [jtk/ml]	aflatoksyny suma B1, B2, G1, G2	wytyczne (zał.1)	arsen	tłuszcz, kwasy tłuszczowe nasycone i nienasycone
melamina [mg/kg]	pleśnie [jtk/ml]		Karbendazym	ołów	białko
zawartość ekstraktu refraktometrycznego [Bx]	drożdże [jtk/ml]		Tiofanat	rtęć	popiół
kwasowość ogólna miareczkowa w przeliczeniu na kwas cytrynowy bezwodny [%m/m]	E. coli [jtk/ml]		Azotany	kadm	sód
kwasowość lotna w przeliczeniu na kwas octowy [g/l]	Staphylococcus aureus [jtk/ml]		Azotyny		błonnik
klarowność nefelometrycznie [NTU] przy rozcieńczeniu 0,5Bx	Bacillus cereus [jtk/ml]				cukry
pH	Listeria monocytogenes [jtk/ml]				węglowodany
	Salmonella [jtk/25g]				wartość energetyczna [KJ + kcal]
ocena zgodności parametrów z wytycznymi FDA					

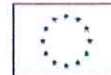


5. Zagęszczony sok jabłkowy

F-chemia	Mikrobiologia	Inne			
		Mikotoksyny [µg/kg]	Pestycydy [mg/kg]	Metale ciężkie [mg/kg]	Wartości odżywcze [g/100g]
zakres zgodny z wytycznymi AIJN dla soku jabłkowego (zał. 2)	OLB [jtk/ml]	aflatoksyny suma B1, B2, G1, G2	wytyczne (zał.1)	Zał. 2	tłuszcz, kwasy tłuszczowe nasycone i nienasycone
melamina [mg/kg]	pleśnie [jtk/ml]	ochratoksyna	karbendazym		białko
kwas galakturonowy [mg/l] przy 11,2Bx	drożdże [jtk/ml]		tiofanat		popiół
transmitancja i absorbancja przy długości fali 440nm, rozcieńczenie 11,2Bx	E. coli [jtk/ml]		pirimikarb		sód
	Alicyclobacillus [jtk/10ml]		tiofanat		błonnik
	Salmonella [jtk/25g]				cukry
	Bakterie mlekowe [jtk/ml]				węglowodany
					wartość energetyczna [KJ + kcal]
ocena zgodności parametrów z wytycznymi FDA					

6. Zagęszczony sok wiśniowy

F-chemia	Mikrobiologia	Inne			
		Mikotoksyny [µg/kg]	Pestycydy [mg/kg]	Metale ciężkie [mg/kg]	Wartości odżywcze [g/100g]
zakres zgodny z wytycznymi AIJN dla soku wiśniowego (zał. 3)	OLB [jtk/ml]	aflatoksyny suma B1, B2, G1, G2	wytyczne (zał.1)	Zał. 3	tłuszcz, kwasy tłuszczowe nasycone i nienasycone
melamina [mg/kg]	pleśnie [jtk/ml]	ochratoksyna	karbendazym		białko
absorbancja przy długości fali 420 i 520nm dla 1% roztworu wodnego	drożdże [jtk/ml]		Tiofanat		popiół
	E. coli [jtk/ml]		pirimikarb		sód
	Bakterie mlekowe [jtk/ml]		tiofanat		błonnik
	Salmonella [jtk/25g]				cukry
					węglowodany
					wartość energetyczna [KJ + kcal]
ocena zgodności parametrów z wytycznymi FDA					

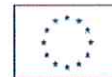


7. Zagęszczony sok czarnej porzeczki

F-chemia	Mikrobiologia	Inne			
		Mikotoksyny [µg/kg]	Pestycydy [mg/kg]	Metale ciężkie [mg/kg]	Wartości odżywcze [g/100g]
zakres zgodny z wytycznymi AIJN dla soku z czarnej porzeczki (zał. 4)	OLB [jtk/ml]	aflatoksyny suma B1, B2, G1, G2	wytyczne (zał.1)	Zał. 4	tłuszcz, kwasy tłuszczowe nasycone i nienasycone
melamina [mg/kg]	pleśń [jtk/ml]	ochratoksyna	karbendazym		białko
absorbancja przy długości fali 420 i 520nm dla 1% roztworu wodnego	drożdże [jtk/ml]		tiofanat		popiół
	E. coli [jtk/ml]		pirimikarb		sód
	Bakterie mlekowe [jtk/ml]		tiofanat		błonnik
	Salmonella [jtk/25g]				cukry
					węglowodany
					wartość energetyczna [KJ + kcal]
ocena zgodności parametrów z wytycznymi FDA					

8. Zagęszczony sok aroniowy

F-chemia	Mikrobiologia	Inne			
		Mikotoksyny [µg/kg]	Pestycydy [mg/kg]	Metale ciężkie [mg/kg]	Wartości odżywcze [g/100g]
zakres zgodny z wytycznymi AIJN dla soku z aronii (zał. 5)	OLB [jtk/ml]	aflatoksyny suma B1, B2, G1, G2	wytyczne (zał.1)	Zał. 5	tłuszcz, kwasy tłuszczowe nasycone i nienasycone
melamina [mg/kg]	pleśń [jtk/ml]		karbendazym		białko
absorbancja przy długości fali 420 i 520nm dla 1% roztworu wodnego	drożdże [jtk/ml]		tiofanat		popiół
	E. coli [jtk/ml]		pirimikarb		sód
	Salmonella [jtk/25g]		Tiofanat		błonnik
					cukry
					węglowodany
					wartość energetyczna [KJ + kcal]




					kwasy : octowy, mrówkowy, propionowy, mlekowy, cytrynowy
					wapń
					żelazo
					wit. A, wit. C
ocena zgodności parametrów z wytycznymi FDA					

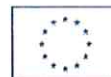
9. Nie zagęszczony sok jabłkowy

F-chemia	Mikrobiologia	Inne			
		Mikotoksyny [µg/kg]	Pestycydy [mg/kg]	Metale ciężkie [mg/kg]	Wartości odżywcze [g/100g]
zakres zgodny z wytycznymi AIJN dla soku jabłkowego (zał. 2)	OLB [jtk/ml]	aflatoksyny suma B1, B2, G1, G2	wytyczne (zał.1)	Zał. 2	tłuszcz, kwasy tłuszczowe nasycone i nienasycone
melamina [mg/kg]	pleśnie [jtk/ml]		karbendazym		białko
kwas galakturonowy [mg/l] przy 11,2Bx	drożdże [jtk/ml]		tiofanat		popiół
witamina C	E. coli [jtk/ml]		pirimikarb		sód
	Alicyclobacillus [jtk/10ml]		tiofanat		błonnik
	Salmonella [jtk/25g]				cukry
	Bakterie mlekowe [jtk/ml]				węglowodany
					wartość energetyczna [KJ + kcal]
ocena zgodności parametrów z wytycznymi FDA					

10. Nie zagęszczony sok aroniowy

F-chemia	Mikrobiologia	Inne			
		Mikotoksyny [µg/kg]	Pestycydy [mg/kg]	Metale ciężkie [mg/kg]	Wartości odżywcze [g/100g]
zakres zgodny z wytycznymi AIJN dla soku z aronii (zał. 5)	OLB [jtk/ml]	aflatoksyny suma B1, B2, G1, G2	wytyczne (zał.1)	Zał. 5	tłuszcz, kwasy tłuszczowe nasycone i nienasycone
melamina [mg/kg]	pleśnie [jtk/ml]		karbendazym		białko
absorbancja przy długości fali 420 i 520nm dla 1% roztworu wodnego	drożdże [jtk/ml]		tiofanat		popiół
	E. coli [jtk/ml]		pirimikarb		sód





	Salmonella [jtk/25g]		tiofanat		błonnik
					cukry
					węglowodany
					wartość energetyczna [KJ + kcal]
					kwasy : octowy, mrówkowy, propionowy, mlekowy, cytrynowy
					wapń
					żelazo
					wit. A
					wit. C
ocena zgodności parametrów z wytycznymi FDA					

11. Nie zagęszczony sok buraka czerwonego

F-chemia	Mikrobiologia	Inne			
		Mikotoksyny [µg/kg]	Pestycydy [mg/kg]	Metale ciężkie [mg/kg]	Wartości odżywcze [g/100g]
betanina [%]- metoda Nilsona	OLB [jtk/ml]	aflatoksyny suma B1, B2, G1, G2	wytyczne (zał.1)	arsen	tłuszcz, kwasy tłuszczowe nasycone i nienasycone
melamina [mg/kg]	pleśń [jtk/ml]		karbendazym	ołów	białko
zawartość ekstraktu refraktometrycznego [Bx]	drożdże [jtk/ml]		tiofanat	rtęć	popiół
kwasowość ogólna miareczkowa w przeliczeniu na kwas cytrynowy bezwodny [g/l]	E. coli [jtk/ml]		azotany	kadm	sód
kwasowość lotna w przeliczeniu na kwas octowy [g/l]	Staphylococcus aureus [jtk/ml]		azotyny		błonnik
klarowność nefelometrycznie [NTU] przy rozcieńczeniu 0,5Bx	Bacillus cereus [jtk/ml]				cukry
	Listeria monocytogenes [jtk/ml]				węglowodany
	Salmonella [jtk/25g]				wartość energetyczna [KJ + kcal]

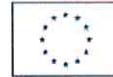
12. Ekstrakt słodowy jasny

F-chemia	Mikrobiologia	Inne			
		Mikotoksyny [µg/kg]	Pestycydy [mg/kg]	Metale ciężkie [mg/kg]	Wartości odżywcze [g/100g]
Barwa w jednostkach EBC	OLB [jtk/ml]	aflatoksyny suma B1, B2, G1, G2	wytyczne (zał.1)	arsen	tłuszcz, kwasy tłuszczowe nasycone i nienasycone
melamina [mg/kg]	pleśnie [jtk/ml]	ochratoksyna	karbendazym	ołów	białko
zawartość ekstraktu refraktometrycznego [Bx]	drożdże [jtk/ml]	deoksyniwalenol	tiofanat	rtęć	popiół
kwasowość ogólna miareczkowa w przeliczeniu na kwas mlekowy [%m/m]	E. coli [jtk/ml]	HT-2 toksyna	azotany	kadm	sód
kwasowość lotna w przeliczeniu na kwas octowy [g/l]	Staphylococcus aureus [jtk/ml]	T-2 toksyna	azotyny		błonnik
klarowność w jednostkach EBC	Bacillus cereus [jtk/ml]	zearalenon			cukry
cukry redukujące w przeliczeniu na maltozę [%m/m]	Bacillus subtilis [jtk/ml]				wartość energetyczna [KJ + kcal]
maltoza [%m/m]	Listeria monocytogenes [jtk/ml]				węglowodany
siła diastatyczna [jedn. W-K]	Salmonella [jtk/25g]				
lepkość [cP]					
gluten [mg/kg]					
ocena zgodności parametrów z wytycznymi FDA					

13. Ekstrakt słodowy ciemny

F-chemia	Mikrobiologia	Inne			
		Mikotoksyny [µg/kg]	Pestycydy [mg/kg]	Metale ciężkie [mg/kg]	Wartości odżywcze [g/100g]
Barwa w jednostkach EBC	OLB [jtk/ml]	aflatoksyny suma B1, B2, G1, G2	wytyczne (zał.1)	arsen	tłuszcz, kwasy tłuszczowe nasycone i nienasycone
melamina [mg/kg]	pleśnie [jtk/ml]	ochratoksyna	karbendazym	ołów	białko
zawartość ekstraktu refraktometrycznego [Bx]	drożdże [jtk/ml]	deoksyniwalenol	tiofanat	rtęć	popiół
kwasowość ogólna miareczkowa w przeliczeniu na kwas mlekowy [%m/m]	E. coli [jtk/ml]	HT-2 toksyna	azotany	kadm	sód





kwasowość lotna w przeliczeniu na kwas octowy [g/l]	Staphylococcus aureus [jtk/ml]	T-2 toksyna	azotyny		błonnik
klarowność w jednostkach EBC	Bacillus cereus [jtk/ml]	zearalenon			cukry
cukry redukujące w przeliczeniu na maltozę [%m/m]	Bacillus subtilis [jtk/ml]				wartość energetyczna [KJ + kcal]
maltoza [%m/m]	Listeria monocytogenes [jtk/ml]				węglowodany
siła diastatyczna [jedn. W-K]	Salmonella [jtk/25g]				
lepkość [cP]					
gluten [mg/kg]					
ocena zgodności parametrów z wytycznymi FDA					

6. Kod CPV:

- 71900000-7 Usługi laboratoryjne
- 73111000-3 Laboratoryjne usługi badawcze

7. Termin wykonania zamówienia

- Termin rozpoczęcia realizacji przedmiotu umowy: 01.09.2016 r.
- Termin dostarczenia: do 31.03.2017 r.
- Próbkę będą dostarczane sukcesywnie, wymagany termin wykonania badań dla każdej partii próbek: nie dłużej niż 30 dni roboczych od dnia otrzymania danej partii.
- Odbiór przedmiotu umowy nastąpi za protokołem zdawczo-odbiorczym.

8. Warunki udziału w postępowaniu

O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się Wykonawcy, którzy posiadają uprawnienia do wykonywania określonej działalności lub czynności, jeżeli przepisy prawa nakładają obowiązek ich posiadania. Wykonawca powinien posiadać niezbędną wiedzę i doświadczenie oraz dysponować osobami zdolnymi do wykonania zamówienia.

9. Zakres Wykluczenia

Zamawiający Wykluczy Wykonawcę z postępowania, w przypadku niespełnienia warunku udziału w postępowaniu, o którym mowa powyżej oraz niezłożenia oświadczeń, zgodnie z załącznikiem nr 2 i 3 do niniejszego zapytania ofertowego. Ofertę Wykonawcy wykluczonego uznaje się za odrzuconą.

10. Kryteria oceny ofert

a. Kryteria dopuszczające:

Oferent zobowiązany jest do spełnienia następujących kryteriów:

- zakres analityczny określony w zapytaniu ofertowym, tj. min. 95% wyszczególnionych badań.
- wymagane jest dokonanie oceny zgodności parametrów z wytycznymi FDA
- akredytacja metod – min. 70% wskazanych w ofercie metod

Niespełnienie niniejszych kryteriów skutkuje odrzuceniem oferty bez poddawania jej dalszej ocenie.



b. Kryteria oceny jakościowej:

Zamawiający dokona oceny ważnych ofert na podstawie następujących kryteriów:

Nazwa kryterium	Waga kryterium
1. Cena	80%
2. Czas wykonania badań (liczba dni roboczych krótsza niż wymagane 30) W przypadku, gdy w ofercie do poszczególnych badań zostaną podane różne ilości dni wykonania badań, do oceny przyjęta zostanie największa liczba dni wykonania badania dla danego produktu, a następnie dla 13 produktów zostanie wyliczona średnia (suma ilości dni dla produktów podzielona przez 13).	20%

Przedstawione poniżej wzory określają sposób naliczania punktów. Za najkorzystniejszą ofertę zostanie uznana ta, która otrzyma największą łączną ilość punktów (L):

$$L = C + T$$

Cena minimalna

$$C = \frac{\text{Cena oferty badanej}}{\text{Cena minimalna}} \times 80 \text{ pkt}$$

Najkrótszy czas wykonania (w dniach roboczych), będący średnią dla 13 produktów

$$T = \frac{\text{Czas wykonania w ofercie badanej będący średnią dla 13 produktów}}{\text{Najkrótszy czas wykonania}} \times 20 \text{ pkt}$$

11. Sposób przygotowania oferty

Oferta powinna zawierać następujące informacje:

- datę przygotowania oferty,
- nazwę i adres Oferenta, pieczęć firmową i podpis osoby upoważnionej do reprezentowania Oferenta,
- oferta powinna być sporządzona na wzorze stanowiącym Załącznik nr 1 do Zapytania ofertowego,
- do oferty należy załączyć oświadczenie o braku powiązań kapitałowych i osobowych z Zamawiającym stanowiące Załącznik nr 2 do Zapytania ofertowego,
- do oferty należy załączyć oświadczenie o spełnianiu warunków z Zamawiającym stanowiące Załącznik nr 3 do Zapytania ofertowego.

12. Miejsce oraz termin składania ofert

Oferta powinna być doręczona pocztą lub osobiście do dnia **29.07.2016 r.** do godz. 15.00 na adres:

VIN-KON S.A.
ul. Dąbrowskiego 35
62-500 Konin

lub przesłana e-mail na adres: vinkon@vinkon.com.pl

13. Pozostałe informacje

- ocena ofert zostanie dokonana niezwłocznie po upływie terminu wyznaczonego jako termin składania zapytań ofertowych
- oferty złożone po terminie nie będą rozpatrywane
- w toku badania i oceny ofert Zamawiający może żądać od oferentów wyjaśnień dotyczących treści złożonych ofert.
- Z każdego wykonanego badania powinien zostać sporządzony raport analityczny – razem 38 raportów.

14. Warunki dokonania zmiany umowy

Zamawiający przewiduje możliwość zmiany umowy, w przypadku gdy nastąpi zmiana powszechnie obowiązujących przepisów prawa w zakresie mającym wpływ na realizację przedmiotu umowy.

Zamawiający przewiduje możliwość zmiany umowy, w przypadku zaistnienia okoliczności spowodowanych czynnikami zewnętrznymi, np. termin realizacji zamówienia, warunki płatności, zmiana wartości zamówienia wynikająca ze zmniejszenia/rozszerzenia zakresu rzeczowego.

15. Zastrzeżenia

Niniejsze zapytanie ofertowe nie zobowiązuje firmy VIN-KON S.A. do żadnego określonego działania:

1. Wydanie niniejszego zapytania ofertowego nie zobowiązuje firmy VIN-KON S.A. do akceptacji oferty, w całości lub części i nie zobowiązuje firmy VIN-KON S.A. do składania wyjaśnień czy powodów akceptacji lub odrzucenia oferty.
2. VIN-KON S.A. nie może być pociągana do odpowiedzialności za jakiegokolwiek koszty czy wydatki poniesione przez oferentów w związku z przygotowaniem i dostarczeniem oferty.
3. VIN-KON S.A. zastrzega sobie prawo w każdej chwili do zmian całości lub części zapytania ofertowego.

16. Osoby do kontaktu:

JOANNA OLSZEWSKA, tel. 63 242-93-11, e-mail: vinkon@vinkon.com.pl

Załączniki:

1. Wzór formularza ofertowego.
2. Oświadczenie o braku powiązań kapitałowych i osobowych.
3. Oświadczenie o spełnieniu warunków

.....
Podpis osoby (osób) upoważnionych do reprezentacji Zamawiającego

WICEPREZES ZARZĄDU
„VIN-KON” S.A. w Koninie


mgr inż. Dariusz Boronicki

PREZES ZARZĄDU
„VIN-KON” S.A. w Koninie

Piotr Gray