

Łyse, dn. 07.11.2017 r.

ZAPYTANIE OFERTOWE

Zapraszam do składania ofert na dostawę i montaż wyposażenia pracowni analizy żywności w Zespole Szkół Powiatowych w Łysych.

DANE ZAMAWIAJĄCEGO

Zespół Szkół Powiatowych w Łysych
ul. St. Krupki 20
07-437 Łyse
REGON 000932130; NIP 758-17-69-265
tel./fax 29 77 25 089

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Przedmiotem zamówienia jest dostawa wyposażenia pracowni analizy żywności w Zespole Szkół Powiatowych w Łysych wg poniższej specyfikacji.

Lp.	Rodzaj wyposażenia	Specyfikacja wyposażenia	Ilość
1	Dygestorium (wyciąg chemiczny) szkolny	<ul style="list-style-type: none">- przeznaczone do wykonywania prostych oznaczeń laboratoryjnych z mało i średnioagresywnymi substancjami chemicznymiza wyjątkiem: związków fluorowodorowych, krzemofluorowodorowych, substancji łatwopalnych i substancji, których opary mogą tworzyć z powietrzem mieszaniny wybuchowe- wymiary zewnętrzne minimalne 1200mm x 750mm x 2160 mm- konstrukcja nośna komory – profile z aluminium, blacha ocynk, boki szkło bezpieczne- podstawa - stelaż stalowy- blat roboczy:- ceramika wielkoformatowa, w blacie zlewik ceramiczny wymiary min. 250x100x150 mm- szyba przednia bezpieczna podnoszona- co najmniej dwa gniazda 230V IP 44 w panelu pod blatem- wylewka wody zimnej i zawór w panelu przednim x 2 kpl.- oświetlenie komory w obudowie IP55 przez szklany sufit, włącznik oświetlenia- komin wentylacyjny ze stali kwasoodpornej 316L- średnica komina minimum 190 mm,- szafka z płyty laminowanej- instrukcja w j. polskim- system kontroli wentylacji, z bieżącym odczytem wartości przepływu, z sygnalizatorem przekroczenia temperatury w przewodzie kominowym powyżej 50 stopni C, z podtrzymaniem akumulatorowym <p>Dostawa wraz z montażem i podłączeniem do instalacji wodno-kanalizacyjnej, oraz elektrycznej w pracowni (przyłącza znajdują się w pobliżu planowanego miejsca montażu).</p>	1

2	Szafa bezpieczna	<ul style="list-style-type: none"> - przeznaczona do bezpiecznego przechowywania odczynników chemicznych, kwasów i zasad - szafa ze stali ocynkowanej. - konstrukcja z regulowanymi nóżkami u podstaw do odpowiedniego wypoziomowania. - wymiary zewnętrzne minimalne: 1140 x 600 x 1600mm - minimum trzy półki ze stali o pełnej szerokości w kształcie korytka. - uchwyty z zamkami. 	1
3	pH-metr	<ul style="list-style-type: none"> - przenośny z elektrodą i czujnikiem temp. - służy do pomiaru pH, mV (potencjał redox) i temperatury - wodoszczelna obudowa - kalibracja elektrody pH - automatyczne wykrywanie wartości pH buforu (pH: 4.00, 7.00, 9.00) - automatyczna kompensacja temperatury - zakres pomiaru temperatury – 50°C do 200°C, podziałka 0,5°C - zakres pomiaru pH od 0,0 do 14,0 pH, podziałka 0,01 pH - zakres pomiaru mV do 2000 mV, podziałka 1mV - zasilanie bateryjne i przez zasilacz - automatyczne wyłączenie - gwarancja minimum 24 miesiące 	1
4	Tłuszczomierz do mleka	- przeznaczony do pomiaru zawartości tłuszczu w mleku, zakres 0 – 6%, podziałka 0,1%	1
5	Tłuszczomierz do mleka odtłuszczonego	- przeznaczony do pomiaru zawartości tłuszczu w mleku odtłuszczonym, zakres 0 – 1%, podziałka 0,02%	1
6	Tłuszczomierz do śmietany	- przeznaczony do pomiaru zawartości tłuszczu w śmietanie, zakres 0 – 40%, podziałka 0,5%	1
7	Tłuszczomierz do sera	- przeznaczony do pomiaru zawartości tłuszczu w serze, zakres 0 – 40%, podziałka 0,5%	1
8	Refraktometr lunetkowy	<ul style="list-style-type: none"> - do pomiaru owoców i warzyw, soków owocowych i warzywnych, koncentratów owocowych oraz syropów cukrowych. - zakres 0 - 50 °Bx , podziałka 0.5 °Bx - temperatura referencyjna 20 °C - automatyczna kompensacja temperatury - możliwość regulacji ostrości - instrukcja obsługi w języku polskim 	1
9	Densyometr uniwersalny	- zakres 0,700 – 1,000 g/cm ³ , podziałka 0,01 g/cm ³	1
10	Densyometr uniwersalny	- zakres 1,000 – 1,500 g/cm ³ , podziałka 0,01 g/cm ³	1
11	Densyometr uniwersalny	- zakres 1,500 – 2,000 g/cm ³ , podziałka 0,01 g/cm ³	1
12	Termometr bagietkowy	- szklany, długość 30 cm, zakres od -50°C do +200°C	4

13	Kolba miarowa	- ze szlifem 14/23, klasy A. Z korkiem z PP. Wykonana ze szkła borokrzemowego. Pojemność 100 ml	2
14	Kolba miarowa	- klasy A. Z korkiem z PP. Wykonana ze szkła borokrzemowego. Pojemność 200 ml	4
15	Kolba miarowa	- ze szlifem 12/21, klasy B. Z korkiem z PP. Wykonana ze szkła borokrzemowego. Pojemność 50 ml	2
16	Pipeta jednomiarowa	- klasy B. Wykonana ze szkła sodowo-wapniowego. Pojemność 5 ml	2
17	Pipeta wielomiarowa	- klasy B, z podziałką. Wykonana ze szkła sodowo-wapniowego. Pojemność 5 ml	2
18	Kropplomierz	- szklany, z pipetą szklaną, z gumową ssawką. Pojemność 30 ml	3
19	Cylinder miarowy	- z wylewem, klasy B. Pojemność 100 ml.	1
20	Cylinder miarowy	- z wylewem, klasy B. Pojemność 50 ml.	1
21	Kolba Erlenmeyera	- z korkiem. Pojemność 25 ml.	2
22	Kolba Erlenmeyera	- z wąską szyją, z podziałką, bez szlif. Wykonana ze szkła borokrzemowego. Pojemność 50 ml.	3
23	Kolba Erlenmeyera	- z wąską szyją, z podziałką, bez szlif. Wykonana ze szkła borokrzemowego. Pojemność 100 ml.	2
24	Kolba płaskodenna	- z wąską szyją bez szlif. Wykonane ze szkła borokrzemowego. pojemność 100 ml.	2
25	Probówka szklana	- szklana, z prostym brzegiem. Wykonana ze szkła sodowo-wapniowego. Średnia 12 mm, wysokość 100 mm	50
26	Probówka szklana	- szklana, z prostym brzegiem. Wykonana ze szkła sodowo-wapniowego. Średnia 16 mm, wysokość 160 mm	50
27	Probówka borokrzemowa	- borokrzemowa, z prostym brzegiem. Średnia 12 mm, wysokość 100 mm	10
28	Probówka borokrzemowa	- borokrzemowa, z prostym brzegiem. Średnia 16 mm, wysokość 160 mm	20
29	Zlewka	- wykonana ze szkła borokrzemowego. Pojemność 25 ml	4
30	Zlewka	- wykonana ze szkła borokrzemowego. Pojemność 100 ml	2
31	Zlewka	- wykonana z PP z wylewem. Pojemność 50 ml	2
32	Zlewka	- wykonana z PP z wylewem. Pojemność 250 ml	2
33	Bagietka	- wykonana ze szkła sodowo-wapniowego. Średnica 4-5 mm, długość 250 mm	2
34	Lejek	- wykonany z tworzywa sztucznego (PP). Średnica górna 75 mm, średnica zewnętrzna nóżki 10 mm	1
35	Lejek	- wykonany ze szkła borokrzemowego. Średnica 90 mm, średnica szyjki 11 mm, długość 90 mm	1

36	Korek	- wykonany z gumy.	8
37	Korek	- szklany, do kolby Erlenmeyera o pojemności 25ml, ze szlifem, 14/23	2
38	Uchwyt do probówek	- drewniany, długość 180 mm, maksymalna średnica probówki 25 mm.	1
39	Parownica płaskodenna	- z wylewem. Wykonana ze szkła borokrzemowego. Pojemność 60 ml	2
40	Moździerz z tłuczkiem	- porcelanowy z tłuczkiem. Pojemność 50 ml	2
41	Zestaw do miareczkowania	- biureta szklana prosta z kranem teflonowym, klasy A z paskiem Schelbacha, statyw laboratoryjny (podstawa, maszt, uchwyt do biurety), kolba stożkowa Erlenmeyera o pojemności 250 ml.	1

OPIS PRZYGOTOWANIA OFERTY

- Oferta musi obejmować wykonanie całości zamówienia z podaniem wartości zamówienia zawierającej cenę netto i brutto.
- Każdy Wykonawca przedkłada tylko jedną ofertę.
- Oferta składana przez Wykonawcę winna być sporządzona na „Formularzu ofertowym” stanowiącym Załącznik Nr 1 do niniejszego ogłoszenia
- „Formularz ofertowy” winien być podpisany przez upoważnioną osobę,
- Do oferty należy dołączyć parafowany wzór umowy stanowiącej Załącznik Nr 2.

DODATKOWE WYMOGI ZAWARTE W CENIE

- pełna dokumentacja sprzętu w tym m.in. karty gwarancyjne;
 - dostarczony sprzęt ma być fabrycznie nowy i nieużywany w jakikolwiek sposób;
 - dostawa sprzętu będącego przedmiotem oferty do Zamawiającego odbywa się na koszt Wykonawcy;
 - zapewnienie usług serwisowych w okresie gwarancji (36 miesięcy),
 - usunięcie zaistniałej awarii urządzenia nastąpi w ciągu 14 dni od chwili przyjęcia zgłoszenia awarii (od poniedziałku do piątku każdego tygodnia z wyłączeniem dni ustawowo wolnych od pracy).
- Zgłoszenie do Wykonawcy awarii będzie odbywać się faksem lub pocztą elektroniczną.

TERMIN WYKONANIA ZADANIA:

21 dni od dnia podpisania umowy

PŁATNOŚĆ

Wynagrodzenie będzie płatne jednorazowo po wykonaniu całości zadania na wskazane w fakturze konto bankowe.

Faktura VAT będzie wystawiona na:

Nabywca:

Powiat Ostrołęcki
plac Gen. J.Bema 5
07-410 Ostrołęka
NIP 758-23-59-776

Odbiorca/płatnik:

Zespół Szkół Powiatowych w Łysych

ul. St. Krupki 20
07-437 Łyse

SKŁADANIE OFERT

Oferty należy składać: do dnia 20 listopada 2017 r. do godz. 12.00 pisemnie na adres Zamawiającego, tj.: Zespół Szkół Powiatowych w Łysych, 07-437 Łyse, ul. St. Krupki 20

Ofertę należy sporządzić w języku polskim, w formie pisemnej, na maszynie, komputerze, nieścieralnym atramentem, umieścić w zabezpieczonej kopercie i opisanej w następujący sposób: nazwa i adres zamawiającego, nazwa i adres wykonawcy, z adnotacją „Zapytanie ofertowe na dostawę wyposażenia pracowni analizy żywności w Zespole Szkół Powiatowych w Łysych” lub zeskanowaną przesłać na adres e-mail: zsplyse@interia.pl podając w tytule listu „Zapytanie ofertowe na dostawę wyposażenia pracowni analizy żywności w Zespole Szkół Powiatowych w Łysych”

KRYTERIA WYBORU OFERTY

Jedynym kryterium wyboru oferty jest cena – 100%.

WYBÓR OFERTY I ZAWARCIE UMOWY

Zamawiający wybierze ofertę Wykonawcy, która będzie zawierała najniższą cenę brutto za całość zamówienia i będzie zgodna z niniejszym zapytaniem.

Zamawiający zastrzega sobie prawo do odstąpienia od zawarcia umowy.

ZWIĄZANIE OFERTĄ

Wykonawcy pozostają związani ofertą przez okres 30 dni od ostatecznego upływu terminu do składania ofert. Bieg terminu związania z ofertą rozpoczyna się wraz upływem terminu składania ofert.

Załączniki:

- Załącznik Nr 1- Formularz Ofertowy
- Załącznik Nr 2 – Projekt umowy

Specyfikacja wraz z załącznikami do pobrania na: www.zsp-lyse.ostroleka.samorzady.pl

dyrektor Zespołu Szkół Powiatowych
w Łysych
/- /Dariusz Ptak