

Nowy Sącz, dnia 05.12.2019

Zapytanie ofertowe

Zwracamy się z prośbą o przedstawienie oferty na:

Dostawę Kompletnego Urządzenia Laboratoryjnego do oznaczania metodą FTIR parametrów w półproduktach i produktach mleczarskich.

Opis zadania:

Kompletne Urządzenie Laboratoryjne powinno spełniać następujące wymagania:

- Rodzaj badanych próbek: płynne i półpłynne półprodukty oraz produkty mleczarskie jak mleko, śmietana, jogurt, maślanka, serwatka, sery.
- Oznaczone parametry: tłuszcz, białko, laktoza, sucha masa, sucha masa beztłuszczowa, gęstość, zawartość kazeiny, wolnych kwasów tłuszczowych, mocznika, kwasu cytrynowego oraz wielkość pH.
- Metoda pomiaru: - technika absorpcji w podczerwieni z zastosowaniem Transformacji Fourierowskiej (ang. **FTIR** - Fourier Transform Infra Red)
- Zakres pomiarowy: Tłuszcz 0 – 55 %, białko 0 – 15 %, laktoza 0 – 25 %, sucha substancja 0 – 50 %,
- Dokładność pomiaru: Dokładność < 1 % CV;
- Powtarzalność pomiaru: < 0,5 %
- Wymagania dla próbek:
 - objętość próbki 10 do 20 ml
 - temperatura 5,0 do 42,0 ° C
- Automatyczne mycie i zerowanie układu pomiarowego
- Odczynniki używane:
 - roztwór zerujący
 - roztwór myjący
- Wydajność: - nie mniej niż 40 próbek / godz.
- Aplikacja przygotowująca próbki sera
- Wyposażenie: analizator, komputer z niezbędnym oprogramowaniem, klawiatura komputerowa + mysz, monitor LCD 19", oraz inne niezbędne oprogramowanie: operacyjne, diagnostyczne i serwisowe na bazie MS WINDOWS.
- Zasilanie: 230 V 50 Hz AC

Ilość: 1 kpl.

Termin realizacji zakupu: do 31.12.2020

Termin ważności oferty: do 31.12.2020

Złożona oferta powinna zawierać co najmniej:

- nazwę i adres oferenta
- opis nawiązujący do parametrów wyszczególnionych w zapytaniu ofertowym (sporządzony zgodnie z zapytaniem ofertowym)
- warunki obsługi serwisowej
- warunki gwarancji
- warunki dostawy
- warunki płatności
- wartość oferty (cena netto oraz cena brutto)
- termin ważności oferty

Dodatkowe określone przez Zamawiającego informacje **dla zachowania ważności** oferty:

- oferta złożona przez oferenta musi być sporządzona na jego papierze firmowym lub opatrzona jego firmową pieczęcią
- oferta musi być podpisana przez oferenta
- oferta musi zawierać datę jej sporządzenia
- oferta musi określać markę producenta, typ, rok produkcji, inne charakterystyczne parametry

Oferta powinna być przesłana za pośrednictwem poczty elektronicznej na adres e-mail: sekretariat@osmnowysacz.pl bądź też doręczona osobiście kupującemu.

Termin składania ofert: 13.12.2019 do godz. 15⁰⁰

Kryteria wyboru najkorzystniejszej oferty:

1. Kryterium podstawowe – dostawca posiada aktualne wymagane certyfikaty i uprawnienia.
2. Pozostałe kryteria wyboru:
 - cena: 45%
 - warunki obsługi serwisowej: 30%
 - warunki gwarancji: 15%
 - warunki płatności: 10%
3. Algorytm obliczania punktacji kryterium: 1^o oferta najkorzystniejsza = 10 punktów, pozostałe oferty wg proporcji matematycznej od 0 do 10 punktów oraz 2^o uwzględnienie wagi kryterium.

Z procesu zakupu (postępowania o udzielenie zamówienia w ramach operacji) wykluczone są podmioty powiązane z Okręgowa Spółdzielnią Mleczarską w Nowym Sączu osobowo lub kapitałowo.

Wszelkich informacji na temat przedmiotu zamówienia udziela Prezes Zarządu Paweł Gruca, tel. + 48 18 521 33 22



Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska

...ekologiczna z natury

Z poważaniem

Paweł Gruca
Prezes Zarządu
Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska
Ul. Flisaków 1, 33-300 Nowy Sącz
Tel. (18) 521 33 22
Fax (18) 521 33 18
NIP 734-001-15-49
REGON 000791792