**(nazwa i adres Wykonawcy)**

**Rozdział 2:** dostawa **automatycznego systemu 6 miejscowego do hydrolizy tłuszczu** (liczba szt.: 1 szt.) do Laboratorium Specjalistycznego Głównego Inspektoratu Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych ul. Ogrodowa 10, 15-027 Białystok

Producent (marka)

Model

rok produkcji**: nie wcześniej niż 2022 rok**, sprzęt fabrycznie nowy, nieużywany

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Opis parametrów** | **Wymagane parametry techniczne** | **Parametry techniczne ofertowe** |
|  | Wymiary zewnętrzne podyktowane organizacją stanowiska pracy | Nie więcej niż 90x60x100 cm  (szer. x gł. x wys.) | Należy podać |
|  | Metoda hydrolizy | Hydroliza próbek metodą Weibull-Stoldt |  |
|  | Kompatybilny z ekstraktorem Soxtherm SE 416 Gerhardt – możliwość przenoszenia materiału po hydrolizie (na sączkach) do gilz ekstrakcyjnych w naczynkach ekstrakcyjnych | Wymagane |  |
|  | Miejsca grzewcze | 6 stanowisk (podzielone na trzy niezależne moduły każdy po dwa stanowiska) |  |
|  | Masa próbki | Zmienna |  |
|  | Programowanie | Urządzenie wyposażone w oprogramowanie sterujące procesem i archiwizujące poszczególne etapy procesu hydrolizy |  |
| Możliwość oddzielnego programowania parametrów hydrolizy w każdym z trzech modułów |  |
| Możliwość tworzenia nieograniczonej ilości metod |  |
|  | Moc nominalna | Nie mniej niż 2800 W | Należy podać |
|  | Napięcie nominalne (zasilanie prądem z sieci elektrycznej) | 230 V AC, 50-60 Hz |  |
|  | Ciśnienie wody chłodniczej | Maksymalnie 6 bar | Należy podać |
|  | Zużycie wody chłodniczej | Nie więcej niż 5 l/min | Należy podać |
|  | Hydroliza i filtracja | Proces odbywa się w systemie zamkniętym, sprzęt obsługiwany poza dygestorium |  |
|  | Czas cyklu hydrolizacyjnego | Maksymalnie 80 minut | Należy podać |
|  | Przerób próbek w ciągu dnia | Nie mniej niż 30 próbek | Należy podać |
|  | Automatyczne dozowanie i odsysanie płynów | Wymagane |  |
|  | Urządzenie wyposażone w czujniki umożliwiające kontrolę procesu i funkcji głównych (temperatura hydrolizy, przepływ wody w chłodnicach, stężenie i dodawanie płynów, detekcja poziomu płynów zasilających urządzenie) | Wymagane |  |
|  | System automatycznej kontroli błędów | Wymagane |  |
|  | Możliwość podglądu procesu hydrolizy w sieci | Wymagane |  |
|  | Układ dysz natryskowych do przemywania sączków gorącą wodą w każdym z trzech modułów | Wymagane |  |
|  | Funkcja automatycznego zwilżania sączków | Wymagane |  |
|  | Oznakowanie CE | Wymagane |  |
|  | Wniesienie, instalacja i uruchomienie sprzętu w miejscu użytkowania | Wymagane |  |
|  | Instrukcje w pełnej wersji, w języku polskim, dostarczone ze sprzętem | Wymagane |  |
|  | Szkolenie personelu w zakresie obsługi sprzętu w miejscu jego użytkowania | Co najmniej 9 osób |  |
|  | **Gwarancja** | **Co najmniej 24 miesiące** | Należy podać |

**Przyjmujemy do wiadomości, że niewypełnienie pozycji określonych w kolumnie 4 (parametry techniczne oferowane) lub udzielenie odpowiedzi negatywnej ,,NIE’’ spowoduje odrzucenie oferty, o ile z treści przedmiotowych środków dowodowych stanowiących załączniki do oferty nie będzie wynikało, iż oferowany sprzęt spełnia wymagania określone w ww. tabeli.**

(kwalifikowany podpis elektroniczny Wykonawcy lub osoby/osób upoważnionej /ych do reprezentowania Wykonawcy)