**(nazwa i adres Wykonawcy)**

**Rozdział 4:** dostawa **aparatu do ekstrakcji tłuszczu** (liczba szt.: 1 szt.) do Laboratorium Głównego Inspektoratu Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych Al. Mar. J. Piłsudskiego 8/12, 81-378 Gdynia

Producent (marka)

model

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

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Opis parametrów** | **Wymagane parametry techniczne** | **Parametry techniczne ofertowe** |
|  | Aparat do ekstrakcji tłuszczu z artykułów rolno-spożywczych rozpuszczalnikami organicznymi | Wymagane |  |
|  | Ilość stanowisk grzewczych  | Co najmniej 6 stanowisk  |      Należy podać |
|  | Sensor poziomu zapełnienia zbiornika  | Wymagane |  |
|  | Jednostka sterująca urządzeniem  | Wymagane |  |
|  | Odzysk rozpuszczalnika  | minimum 90% |      Należy podać |
|  | Napięcie nominalne 230 /115 V AC | Wymagane |  |
|  | Częstotliwość pracy 50-60 Hz | Wymagane |  |
|  | Ciśnienie wody chłodzącej | Maksymalnie 6 bar |      Należy podać |
|  | Zużycie wody zimnej do chłodzenia  | Nie więcej niż 4 l/min |      Należy podać |
|  | Nominalna moc/ zużycie prądu  | Nie więcej niż 1300 W |      Należy podać |
|  | Dźwiękowe i wizualne powiadomienie o wystąpieniu błędu | Wymagane |  |
|  | Aparat do pracy w systemie zamkniętym | Wymagane |  |
|  | Możliwość uruchomienia programu sterującego przy użyciu sterownika lub za pomocą przycisków na urządzeniu | Wymagane |  |
|  | Podświetlenie stanowisk roboczych, pozwalające na lepszą obserwację próbki | Wymagane |  |
|  | W zestawie z aparatem znajduje się: co najmniej 12 szt. - naczynek ekstrakcyjnych, co najmniej 6 szt. koszyczków na gilzy, co najmniej 25 szt. gilz ekstrakcyjnych, co najmniej 1 szt. szczypce do naczynek,co najmniej 1 kompletny zestaw węży podłączeniowychco najmniej 1 stojak na 6 naczynek ekstrakcyjnych | Wymagane |  |
|  | Posiada certyfikat CE | Wymagane |  |
|  | Instrukcja w pełnej wersji, w języku polskim,wydrukowana, dostarczona razem ze sprzętem | Wymagane |  |
|  | Dostawa, wniesienie, instalacja, pierwsze uruchomienie i pełne szkolenie z obsługi sprzętu w miejscu użytkowania sprzętu | Wymagane |  |
|  | **Gwarancja** | **co najmniej 12 miesięcy** | Należy podać |
|  | Wykonawca oznaczy miejsce dostawy sprzętu i dostarczony sprzęt w ramach realizacji reform, inwestycji i przedsięwzięć, zgodnie ze Strategią Promocji i Informacji Krajowego Planu Odbudowy i Zwiększania Odporności.Strategia promocji i informacji KPO oraz pliki ze znakiem KPO i znakiem NextGenerationEU w polskiej i angielskiej wersji językowej dostępnesą do pobrania na stronie internetowej: <https://www.gov.pl/web/planodbudowy/strategia-promocji-i-informacji-kpo> | miejsce dostawy sprzętu zostanie oznakowane tablicą o wymiarach 80x40 cm;dostarczony sprzęt zostanie oznakowany naklejką w wersji podstawowej. |  |

**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)