**(nazwa i adres Wykonawcy)**

**Rozdział nr 10 –** dostawa **homogenizatora rozdrabniająco-miksującego** (liczba szt.: 1 szt.) do Laboratorium Specjalistycznego Głównego Inspektoratu Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych w Kielcach, ul. Zagnańska 91, 25-558, Kielce

Producent (marka)

model

rok produkcji**:** nie wcześniej niż 2020 r., sprzęt fabrycznie nowy, nieużywany

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | Opis parametrów | **Wymagane parametry techniczne** | Parametry techniczne oferowane |
| **1** | 2 | **3** | 4 |
|  | Pojemność pojemnika na próbkę | co najmniej 300ml |      Należy podać |
|  | Możliwość zastosowania wkładek redukcyjnych do pojemnika na próbkę w celu zmniejszenia objętości pojemnika | wymagane |  |
|  | Możliwość homogenizacji próbki o różnej zawartości wody czy tłuszczu (np. ryby, sery, pieczywo, wędliny, orzechy itp.) | wymagane |  |
|  | Maksymalna masa próbki na jednorazowy wsad do pojemnika | minimum 700ml |      Należy podać |
|  | Zakres obrotów | nie węższy niż 2000 – 14000 rpm |      Należy podać |
|  | Moc silnika | minimum 1000W |      Należy podać |
|  | Możliwość programowania czasu | minimalny czas możliwy do ustawienia 1 sekunda |  |
|  | Sterowanie elektroniczne ułatwiające precyzyjne ustawienie parametrów rozdrabniania | wymagane |  |
|  | Zasilanie sieciowe | wymagane |  |
|  | Sprzęt wyposażony w system pomiaru temperatury w celu kontroli temperatury podczas rozdrabniania - wilgotność próbki jest zachowana  | wymagane |  |
|  | Możliwość pracy przerywanej z podrzucaniem próbki | wymagane |  |
|  | Wymiary sprzętu – podyktowane dostępnym stanowiskiem pracy | nie większe niż: szerokość: 40cm głębokość: 40cm |      Należy podać |
|  | Możliwość czyszczenia pojemnika na próbkę oraz noży pod bieżącą wodą | wymagane |  |
|  | Do sprzętu dołączone naczynie wraz z pokrywą i ostrzem | wymagane |  |
|  | **Gwarancja** | **conajmniej12 miesięcy**  | Należy podać |
|  | Wniesienie, instalacja i uruchomienie sprzętu w miejscu użytkowania | wymagane |  |
|  | Oznakowanie CE | wymagane |  |
|  | Szkolenie personelu dotyczące obsługi sprzętu przez autoryzowanego przedstawiciela producenta z rozdrobnieniem przykładowej próbki | wymagane |  |
|  | Dostępność części zamiennych | minimum 10 lat |  |
|  | Instrukcja obsługi w języku polskim w wersji drukowanej, razem z dostawą | wymagane |  |

**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 innych dokumentów stanowiących załączniki do oferty nie będzie wynikało, iż oferowany sprzęt spełnia wymagania określone w ww. tabeli.**

data podpisania formularza

(pieczątka imienna i podpis lub czytelny podpis Wykonawcy

lub osoby/osób upoważnionej /ych do reprezentowania Wykonawcy)