**(nazwa i adres Wykonawcy)**

**Rozdział 1:** dostawa **refraktometru** (liczba szt.: 1 szt.) do Centralnego Laboratorium Głównego Inspektoratu Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych w Poznaniu, ul. Reymonta 11/13, 60-791 Poznań

Producent (marka):

Model:

rok produkcji**: nie wcześniej niż 2021 rok**, sprzęt fabrycznie nowy, nieużywany

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Opis parametrów** | **Wymagane parametry techniczne** | **Parametry techniczne oferowanego sprzętu** |
|  | Elementy składowe zestawu: |  |  |
| 1.1. | Wymiary zewnętrzne sprzętu gotowego do pracy – z ramą mocującą i zbiornikiem odbiorczym (uwarunkowane organizacją i wymiarami stanowiska pracy) | Wysokość: co najwyżej 130 mm Szerokość: co najwyżej 120 mm Głębokość: co najwyżej 230 mm |      Należy podać |
| 1.2. | Dopuszczalny ciężar sprzętu  | maksimum: 3kg |  |
| 1.3. | Dwie skale pomiarowe  | współczynnik załamania światła - nD% wagowy zawartości sacharozy – Brix |  |
| 1.4. | Zakres pomiarowy: | skala nD : min 1,32000 – 1,52000 skala Brix : min 0 – 90 Brix |      Należy podać |
| 1.5. | Błąd pomiaru: | skala nD : max +/- 0,00005skala Brix : max +/- 0,05 Brix |      Należy podać |
| 1.6. | Wbudowana kompensacja temperaturowadla cieczy cukrowych | do 20° C |  |
| 1.7. | Zakres działania kompensacji termicznej | +10°C - +40 °C |  |
| 1.8. | Minimalna objętość próbki | 0,5 ml |  |
| 1.9. | Pryzmat pomiarowy | wykonany ze szafiru |  |
| 1.10. | Pobór mocy | min. 1 W |      Należy podać |
| 1.11. | Wbudowane archiwum  | nie mniej niż 100 pomiarów |      Należy podać |
| 1.12. | Czytelny wyświetlacz OLED  |  wymagany |  |
| 1.13. | Temperatura pracy  | +5°C - +40°C |  |
| 2. | Dodatkowe wymagania Zamawiającego |  |  |
| 2.1. | Oznakowanie CE | wymagane |  |
| 2.2. | Autoryzowany serwis | wymagane |  |
| 2.3. | Instrukcja obsługi sprzętu | w języku polskim w wersji drukowanej razem z dostawą |  |
| 2.4. | Instalacja i uruchomienie sprzętu na stanowisku roboczym w miejscu użytkowania sprzętu, łącznie z wniesieniem do wskazanego pomieszczenia | wymagana |  |
| 2.5. | Przeszkolenie personelu w zakresie obsługi | co najmniej 5 osób |  |
| 2.6. | Gwarancja | co najmniej 12 miesięcy |      Należy podać |

**Przyjmujemy do wiadomości, że niewypełnienie pozycji określonych w kolumnie 4 (parametry techniczne oferowanego sprzętu) 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/, podpis zaufany lub podpis osobisty Wykonawcy lub osoby/osób upoważnionej /ych do reprezentowania Wykonawcy)