

Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia / Dane techniczne oferowanego sprzętu
(sprawa BBA-2/262-.../2017)

Część I zamówienia

Niniejszy załącznik stanowi jednocześnie szczegółowy opis przedmiotu zamówienia. Zaoferowany przez Wykonawcę sprzęt laboratoryjny musi spełniać minimalne wymagania postawione w niniejszym załączniku w kolumnie „Minimalne wymagania Zamawiającego” oraz zostać dostarczony na warunkach określonych poniżej. Wykonawca w kolumnie „Dane techniczne oferowanego sprzętu” winien odnieść się do każdego z wymagań minimalnych postawionych przez Zamawiającego w kolumnie „Minimalne wymagania Zamawiającego”. Wykonawca określa też producenta/model oferowanego urządzenia.

Część I. Mieszadło magnetyczne z grzaniem - 1 sztuka

Producent:

Model:

Rok produkcji:

Minimalne wymagania Zamawiającego	Dane techniczne oferowanego sprzętu
Charakterystyka: Mieszadło magnetyczne z grzaniem umożliwiające podgrzewanie i mieszanie badanych próbek: • 3 stanowiskowe, • niezależnie regulowane płyty grzejne, • wymiary płyty grzejnej od 150 mm do 170 mm, • regulacja prędkości mieszania w zakresie 100-1500 obr./min, • regulacja temperatury grzania w pełnym zakresie do 325°C, • zabezpieczenie przed przegrzaniem, • sygnalizacja przekroczenia temperatury zadanej, • wymiary zewnętrzne nie większe niż (szer. x gł. x wys.) 600 x 270 x 110 mm. Wposażenie dodatkowe: • pręty podtrzymujące - 3 szt., • wsporniki z uchwytem - 3 szt.,	

Minimalne wymagania Zamawiającego	Dane techniczne oferowanego sprzętu
dipole magnetyczne pokryte PTFE o wymiarach nie mniejszych niż 3 mm x 20 mm - 3 szt.	
Ilość – 1 sztuka	
Warunki realizacji zamówienia: - urządzenie fabrycznie nowe, kompletne, gotowe do pracy bez dodatkowych zakupów, - termin dostawy – nie później niż 4 tygodnie po podpisaniu umowy, - instrukcja obsługi w języku polskim, - przekazanie personelowi laboratorium wszelkich informacji, niezbędnych do prawidłowej obsługi i działania urządzenia	
Serwis po sprzedaży: wykonawca musi zapewnić pełny i regularny serwis po sprzedaży, gwarantować utrzymanie i naprawę sprzętu po okresie gwarancji.	
Gwarancja: minimum 12 miesięcy	
Przeznaczenie i dostawa: Laboratorium Kontrolno-Analityczne z siedzibą w Katowicach, ul. Brata Alberta 4, 40-950 Katowice.	

..... dnia

(miejscowość)

.....

(pieczęć i podpis Wykonawcy)

Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia / Dane techniczne oferowanego sprzętu
(sprawa BBA-2/262-.../2017)

Część II zamówienia

Niniejszy załącznik stanowi jednocześnie szczegółowy opis przedmiotu zamówienia. Zaoferowany przez Wykonawcę sprzęt laboratoryjny musi spełniać minimalne wymagania postawione w niniejszym załączniku w kolumnie „Minimalne wymagania Zamawiającego” oraz zostać dostarczony na warunkach określonych poniżej. Wykonawca w kolumnie „Dane techniczne oferowanego sprzętu” winien odnieść się do każdego z wymagań minimalnych postawionych przez Zamawiającego w kolumnie „Minimalne wymagania Zamawiającego”. Wykonawca określa też producenta/model oferowanego urządzenia.

Część II. Młynek nożowy - 1 sztuka

Producent:

Model:

Rok produkcji:

Minimalne wymagania Zamawiającego	Dane techniczne oferowanego sprzętu
Charakterystyka: Młynek nożowy umożliwiający bardzo szybkie i powtarzalne rozdrabnianie i homogenizację próbek żywności bez dodatku wody, z przeznaczeniem do mielenia substancji suchych, twardych, miękkich, kruchych; dostosowany do mielenia produktów zmrożonych w suchym lodzie. - wyposażony w pokrywę zabezpieczającą dostęp do komory mielącej; - automatyczne wyłączenie i otwarcie pokrywy komory mielącej po upływie zadanego czasu mielenia; - nóż z czterema ostrzami ze stali nierdzewnej z końcówkami ostrzy ze stali nierdzewnej o podwyższonej odporności na ścieranie o krawędzie tnących i rozbijających; - naczynie o poj. od 2L do 5L z poliwęglanu wraz z pokrywą	

Minimalne wymagania Zamawiającego	Dane techniczne oferowanego sprzętu
wykonaną z poliwęglanu; • całkowite wymiary młynka otwartego nie większe niż: szerokość 460mm; głębokość 460mm; wysokość 360mm; • całkowita waga młynka nie większa niż 30kg; • możliwość uzyskania rozdrobnienia końcowego mniejszego niż 300µm; • cyfrowa regulacja ustawień prędkości w zakresie nie mniejszym niż od 1000 do 3000 obr/min; • cyfrowy wyświetlacz czasu i prędkości rozdrabniania; • możliwość ustawienia czasu pracy w zakresie minimum od 5 sekund do 3 minut; • możliwość pracy przerywanej; • możliwość mielenia odwrotnego; • możliwość zapamiętania minimum pięciu kombinacji prędkości i czasu pracy; • możliwość uzyskania minimalnej objętości użytkowej komory roboczej 2L; • zasilany sieciowo: 220/230 V Wypożyczenie dodatkowe: • naczynie o poj. od 2L do 5L ze stali nierdzewnej wraz z uchwytem noża – 1szt. • pokrywa do mielenia produktów zmrożonych w suchym lodzie - 1 szt. • nóż w całości (tj. uchwyt i ostrza) wykonany ze stali nierdzewnej o podwyższonej odporności na ścieranie o czterech ostrzach tnących; • nóż wykonany ze stali nierdzewnej o podwyższonej odporności na ścieranie z czterema ząbkowanymi ostrzami tnącymi, przeznaczony do mielenia mięsa; • pokrywa grawitacyjna opadająca w trakcie mielenia wraz ze zmniejszaniem objętości próbki.	
Ilość – 1 sztuka	
Warunki realizacji zamówienia:	

Minimalne wymagania Zamawiającego	Dane techniczne oferowanego sprzętu
• urządzenie fabrycznie nowe, kompletne, • dostawa, instalacja, uruchomienie i sprawdzenie prawidłowości działania urządzenia; • termin dostawy – nie później niż 6 tygodni po podpisaniu umowy, • instrukcje obsługi w języku polskim, • przeszkolenie personelu z obsługi urządzenia, w miejscu jego dostarczenia • wymagane oznaczenie CE.	
Serwis po sprzedaży: wykonawca musi zapewnić pełny i regularny serwis po sprzedaży, serwis konserwacyjny w miejscu przeznaczenia, gwarantować utrzymanie i naprawę sprzętu po okresie gwarancji Czas reakcji serwisu: 72 godziny w celu postawienia diagnozy.	
Gwarancja: minimum 12 miesięcy.	
Przeznaczenie i dostawa: Laboratorium Kontrolno-Analityczne z siedzibą w Kielcach, ul. H. Sienkiewicza 76, Kielce, (II piętro budynku – ustawienie w miejscu wyznaczonym przez Dyrektora Laboratorium)	

..... dnia

(miejscowość)

.....

(pieczęć i podpis Wykonawcy)

Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia / Dane techniczne oferowanego sprzętu
(sprawa BBA-2/262-.../2017)

Część III zamówienia

Niniejszy załącznik stanowi jednocześnie szczegółowy opis przedmiotu zamówienia. Zaoferowany przez Wykonawcę sprzęt laboratoryjny musi spełniać minimalne wymagania postawione w niniejszym załączniku w kolumnie „Minimalne wymagania Zamawiającego” oraz zostać dostarczony na warunkach określonych poniżej. Wykonawca w kolumnie „Dane techniczne oferowanego sprzętu” winien odnieść się do każdego z wymagań minimalnych postawionych przez Zamawiającego w kolumnie „Minimalne wymagania Zamawiającego”. Wykonawca określa też producenta/model oferowanego urządzenia.

Część III. System do hydrolizy kwasowej - 1 sztuka

Producent:

Model:

Rok produkcji:

Minimalne wymagania Zamawiającego	Dane techniczne oferowanego sprzętu
Charakterystyka: • system do hydrolizy kwasowej do oznaczania zawartości tłuszczu metodą Soxhleta; • szeregową płytą grzejną sześciostanowiskową z indywidualną regulacją mocy grzania dla każdego stanowiska; • górną powierzchnię płyty ze stali nierdzewnej, odporna na działanie kwasów; • system odpowiednio połączonych sześciu chłodziw, doprowadzający wodę chłodzącą, wyposażony w statyw na chłodziwa; • wężyki podłączeniowe, z kompletem niezbędnych uszczelek; • komplet 6 sztuk szklanych zlewek o poj. minimum 600ml do maksimum 1000ml, pasujących do płyty i systemu chłodziw; • całkowite wymiary systemu nie większe niż: szerokość	

Minimalne wymagania Zamawiającego	Dane techniczne oferowanego sprzętu
900mm; głębokość 400mm; wysokość 800mm; • zasilany sieciowo: 220/230 V Wypożyczenie dodatkowe: • kamyczki wrzenne – 1 opakowanie min. 250g; • opakowanie niezbędnych filtrów – 1 opakowanie; • tryskawka – 1szt.; • komplet 6 sztuk szklanych zlewek o poj. minimum 600ml do maksimum 1000ml, pasujących do płyty i systemu chłodnic; • komplet uszczelek do wężyków.	
Ilość – 1 sztuka	
Warunki realizacji zamówienia: • urządzenie fabrycznie nowe, kompletne, gotowe do podłączenia; • dostawa, instalacja (w tym podłączenie chłodnic do wody), uruchomienie i sprawdzenie prawidłowości działania urządzenia; • termin dostawy – nie później niż 6 tygodni po podpisaniu umowy, • instrukcje obsługi w języku polskim, • przeszkolenie personelu z obsługi urządzenia, w miejscu jego dostarczenia • wymagane oznaczenie CE.	
Serwis po sprzedaży: wykonawca musi zapewnić pełny i regularny serwis po sprzedaży, serwis konserwacyjny w miejscu przeznaczenia, gwarantować utrzymanie i naprawę sprzętu po okresie gwarancji Czas reakcji serwisu: 72 godziny w celu postawienia diagnozy.	
Gwarancja: minimum 12 miesięcy.	
Przeznaczenie i dostawa: Laboratorium Kontrolno-Analityczne z siedzibą w Kielcach, ul. H. Sienkiewicza 76, Kielce, (II piętro budynku – ustawienie w miejscu wyznaczonym przez Dyrektora Laboratorium)	

..... dnia
 (miejscowość)

.....
 (pieczęć i podpis Wykonawcy)

Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia / Dane techniczne oferowanego sprzętu
(sprawa BBA-2/262-.../2017)

Część IV zamówienia

Niniejszy załącznik stanowi jednocześnie szczegółowy opis przedmiotu zamówienia. Zaoferowany przez Wykonawcę sprzęt laboratoryjny musi spełniać minimalne wymagania postawione w niniejszym załączniku w kolumnie „Minimalne wymagania Zamawiającego” oraz zostać dostarczony na warunkach określonych poniżej. Wykonawca w kolumnie „Dane techniczne oferowanego sprzętu” winien odnieść się do każdego z wymagań minimalnych postawionych przez Zamawiającego w kolumnie „Minimalne wymagania Zamawiającego”. Wykonawca określa też producenta/model oferowanego urządzenia.

Część IV. Suszarka laboratoryjna - 2 sztuki

Producent:

Model:.....

Rok produkcji:

Minimalne wymagania Zamawiającego	Dane techniczne oferowanego sprzętu
Suszarka laboratoryjna z konwekcją wymuszoną Charakterystyka: • temperatura pracy, nie mniej niż 300°C; • odczyt temperatury z dokładnością nie mniejszą niż 0,1°C; • przestrzenna zmienność temperatury nie większa niż $\pm 2^{\circ}\text{C}$; • fluktuacja poniżej 150°C nie więcej niż $\pm 1^{\circ}\text{C}$; • czas nagrzewania do 150°C nie dłuższy niż 15 min; • pojemność nie mniejsza niż 50 litrów; • wymiary zewnętrzne: szerokość nie więcej niż 600 mm, głębokość nie więcej niż 650 mm; • zarówno obudowa jak i wnętrze wykonane ze stali nierdzewnej; • kontroler z wyświetlaczem LCD; • możliwość programowania włączenia i wyłączenia suszarki; • zabezpieczenie temperaturowe odcinające zasilanie powyżej 310°C;	

Minimalne wymagania Zamawiającego	Dane techniczne oferowanego sprzętu
• regulowane zabezpieczenie temperatury; • możliwość rejestracji i odczytu danych temperaturowych; • zużycie energii nie większe niż 300 Wh; • poziom hałasu nie większy niż 85 dB; Wposażenie dodatkowe: • półki druciane nie mniej niż 2 sztuki. • oprogramowanie do odczytu danych temperaturowych jeśli jest wymagane	
Ilość – 2 sztuki	
Warunki realizacji zamówienia: • urządzenie fabrycznie nowe, kompletne, • termin dostawy – nie później niż 6 tygodni po podpisaniu umowy, • instrukcja obsługi w języku polskim, • wykonawca musi zainstalować wyposażenie oraz przekazać personelowi laboratorium wszelkie informacje niezbędne do prawidłowej obsługi i działania wyposażenia, • szkolenie z obsługi urządzenia 4 godziny	
Serwis po sprzedaży: wykonawca musi zapewnić pełny i regularny serwis po sprzedaży, serwis konserwacyjny w miejscu przeznaczenia, gwarantować utrzymanie i naprawę sprzętu po okresie gwarancji.	
Gwarancja: minimum 12 miesięcy	
Przeznaczenie i dostawa: Laboratorium Kontrolno-Analityczne z siedzibą w Olsztynie, ul. Poprzeczna 19, 10-282 Olsztyn.	

..... dnia

(miejscowość)

.....

(pieczęć i podpis Wykonawcy)

Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia / Dane techniczne oferowanego sprzętu
(sprawa BBA-2/262-..../2017)

Część V zamówienia

Niniejszy załącznik stanowi jednocześnie szczegółowy opis przedmiotu zamówienia. Zaoferowany przez Wykonawcę sprzęt laboratoryjny musi spełniać minimalne wymagania postawione w niniejszym załączniku w kolumnie „Minimalne wymagania Zamawiającego” oraz zostać dostarczony na warunkach określonych poniżej. Wykonawca w kolumnie „Dane techniczne oferowanego sprzętu” winien odnieść się do każdego z wymagań minimalnych postawionych przez Zamawiającego w kolumnie „Minimalne wymagania Zamawiającego”. Wykonawca określa też producenta/model oferowanego urządzenia.

Część V. – Mikser laboratoryjny - 1 sztuka

Producent:

Model:

Rok produkcji:

Minimalne wymagania Zamawiającego	Dane techniczne oferowanego sprzętu
Charakterystyka: • odpowiedni do rozdrabniania i homogenizacji próbek artykułów spożywczych w środowisku kwasu nadchlorowego o stężeniu 6g/100ml; • regulacja obrotów prędkości w zakresie nie mniejszym niż 1000 do 10000 obr./min.; • głośność przy maksymalnych obrotach nie większa niż 85 dB; • wyposażony we wszystkie niezbędne do pracy akcesoria dodatkowe; • wyposażony w środki bezpieczeństwa zapobiegające niekontrolowanemu uruchomieniu urządzenia lub zapewniające jego automatyczne wyłączenie. Wyposażenie dodatkowe: • naczynie do homogenizacji próbek o pojemności nie mniejszej niż 120 ml i nie większej niż 250 ml - 4 szt.	

Minimalne wymagania Zamawiającego	Dane techniczne oferowanego sprzętu
Ilość – 1 sztuka	
Warunki realizacji zamówienia: • urządzenie fabrycznie nowe, kompletne, • termin dostawy – nie później niż 6 tygodni po podpisaniu umowy, • instrukcja obsługi w języku polskim, • wykonawca musi zainstalować wyposażenie oraz przekazać personelowi laboratorium wszelkie informacje niezbędne do prawidłowej obsługi i działania wyposażenia, • szkolenie z obsługi urządzenia 4 godziny	
Serwis po sprzedaży: wykonawca musi zapewnić pełny i regularny serwis po sprzedaży, serwis konserwacyjny w miejscu przeznaczenia, gwarantować utrzymanie i naprawę sprzętu po okresie gwarancji.	
Gwarancja: minimum 12 miesięcy	
Przeznaczenie i dostawa: Laboratorium Kontrolno-Analityczne z siedzibą w Olsztynie, ul. Poprzeczna 19, 10-282 Olsztyn.	

..... dnia

(miejscowość)

.....

(pieczętka i podpis Wykonawcy)

Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia / Dane techniczne oferowanego sprzętu
(sprawa BBA-2/262-.../2017)

Część VI zamówienia

Niniejszy załącznik stanowi jednocześnie szczegółowy opis przedmiotu zamówienia. Zaoferowany przez Wykonawcę sprzęt laboratoryjny musi spełniać minimalne wymagania postawione w niniejszym załączniku w kolumnie „Minimalne wymagania Zamawiającego” oraz zostać dostarczony na warunkach określonych poniżej. Wykonawca w kolumnie „Dane techniczne oferowanego sprzętu” winien odnieść się do każdego z wymagań minimalnych postawionych przez Zamawiającego w kolumnie „Minimalne wymagania Zamawiającego”. Wykonawca określa też producenta/model oferowanego urządzenia.

Część VI. – Ultratermostat cyrkulacyjny z chłodzeniem - 1 sztuka

Producent:

Model:

Rok produkcji:

Minimalne wymagania Zamawiającego	Dane techniczne oferowanego sprzętu
Charakterystyka: - pojemność łaźni nie mniej niż 20 litrów - zakres roboczy temperatury minimalnej nie więcej niż 0°C, temperatury maksymalnej nie mniej niż 100°C - termostabilność nie mniejsza niż 0,05°C - dokładność temperatury nie mniej niż 0,1°C - wymiary przestrzeni roboczej: szerokość nie mniejsza niż 200 mm, długość nie mniejsza niż 300 mm, głębokość nie większa niż 200 mm	
Ilość – 1 sztuka	
Warunki realizacji zamówienia: - urządzenie fabrycznie nowe, kompletne, - termin dostawy – nie później niż 6 tygodni po podpisaniu umowy, - instrukcja obsługi w języku polskim,	

Minimalne wymagania Zamawiającego	Dane techniczne oferowanego sprzętu
- wykonawca musi zainstalować wyposażenie oraz przekazać personelowi laboratorium wszelkie informacje niezbędne do prawidłowej obsługi i działania wyposażenia, - szkolenie z obsługi urządzenia 4 godziny	
Serwis po sprzedaży: wykonawca musi zapewnić pełny i regularny serwis po sprzedaży, serwis konserwacyjny w miejscu przeznaczenia, gwarantować utrzymanie i naprawę sprzętu po okresie gwarancji.	
Gwarancja: minimum 12 miesięcy	
Przeznaczenie i dostawa: Laboratorium Kontrolno-Analityczne z siedzibą w Olsztynie, ul. Poprzeczna 19, 10-282 Olsztyn.	

..... dnia

(miejscowość)

.....

(pieczęć i podpis Wykonawcy)

Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia / Dane techniczne oferowanego sprzętu
(sprawa BBA-2/262-..../2017)

Część VII zamówienia

Niniejszy załącznik stanowi jednocześnie szczegółowy opis przedmiotu zamówienia. Zaoferowany przez Wykonawcę sprzęt laboratoryjny musi spełniać minimalne wymagania postawione w niniejszym załączniku w kolumnie „Minimalne wymagania Zamawiającego” oraz zostać dostarczony na warunkach określonych poniżej. Wykonawca w kolumnie „Dane techniczne oferowanego sprzętu” winien odnieść się do każdego z wymagań minimalnych postawionych przez Zamawiającego w kolumnie „Minimalne wymagania Zamawiającego”. Wykonawca określa też producenta/model oferowanego urządzenia.

Część VII. – Młynek nożowy - 1 sztuka

Producent:

Model:

Rok produkcji:

Minimalne wymagania Zamawiającego	Dane techniczne oferowanego sprzętu
Charakterystyka: Młynek nożowy umożliwiający powtarzalne rozdrabnianie i homogenizację próbek żywności bez dodatku wody, z przeznaczeniem do mielenia substancji suchych, twardych, miękkich, kruchych; - wyposażony w pokrywę zabezpieczającą dostęp do komory mielącej; - automatyczne wyłączenie i unoszenie pokrywy komory mielącej po upływie zadanego czasu mielenia; - nóż dwuosiowy z końcówkami ostrzy ze stali nierdzewnej o podwyższonej odporności na ścieranie o dwóch krawędziach tnących i dwóch krawędziach rozbijających; - naczynie poj. max. 1L z poliwęglanu wraz z pokrywą wykonaną z polipropylenu; - całkowite wymiary młynka otwartego nie większe niż: szerokość 370 mm; głębokość 430 mm; wysokość 570 mm; - całkowita waga młynka nie większa niż 12 kg; - rozdrobienie końcowe mniejsze niż 300 µm;	

Minimalne wymagania Zamawiającego	Dane techniczne oferowanego sprzętu
• płynna regulacja ustawień prędkości od 2000 do 10000 obr/min; • możliwość mycia pojemników w temp. min. 93° C; • cyfrowy wyświetlacz czasu i prędkości rozdrabniania; • możliwość ustawienia czasu pracy w zakresie od 1 sekundy do 3 minut; • możliwość pracy przerywanej; • możliwość zapamiętania minimum trzech kombinacji prędkości i czasu pracy; • zasilany sieciowo: 220/230 V; • oznaczenie CE; Wposażenie dodatkowe: • naczynie ze stali nierdzewnej poj. max 1 L – 1szt.; • naczynie z poliwęglanu poj. max 1 L – 1 szt.; • pokrywa z polipropylenu – 2 szt.; • nóż dwuosiowy z końcówkami ostrzy ze stali nierdzewnej o podwyższonej odporności na ścieranie o dwóch krawędziach tnących i dwóch krawędziach rozbijających – 1 szt.; • ząbkowany nóż do mięsa – 1 szt.; • polipropylenowa pokrywa grawitacyjna zmniejszająca objętość naczynia do 0,3 L do produktów suchych, dostosowana do naczynia ze stali nierdzewnej – 1 szt.; • polipropylenowa pokrywa grawitacyjna zmniejszająca objętość naczynia do 0,3 L do produktów mokrych, dostosowana do naczynia ze stali nierdzewnej – 1 szt.; • polipropylenowa pokrywa redukcyjna zmniejszająca objętość naczynia do 0,5 L – 1 szt.	
Ilość – 1 sztuka	
Warunki realizacji zamówienia: • urządzenie fabrycznie nowe, kompletne, gotowe do pracy bez dodatkowych zakupów, • termin dostawy – nie później niż 6 tygodni po podpisaniu umowy, • instrukcja obsługi w języku polskim,	

Minimalne wymagania Zamawiającego	Dane techniczne oferowanego sprzętu
przekazanie personelowi laboratorium wszelkich informacji, niezbędnych do prawidłowej obsługi i działania urządzenia oraz przeszkolenie personelu z obsługi urządzenia w miejscu jego dostarczenia	
Serwis po sprzedaży: wykonawca musi zapewnić pełny i regularny serwis po sprzedaży, serwis konserwacyjny w miejscu przeznaczenia, gwarantować utrzymanie i naprawę sprzętu po okresie gwarancji	
Gwarancja: minimum 12 miesięcy	
Przeznaczenie i dostawa: Laboratorium Kontrolno-Analityczne z siedzibą w Poznaniu Aleje Karola Marcinkowskiego 3, 61-745 Poznań (III piętro kamienicy bez windy)	

..... dnia

(miejscowość)

.....

(pieczęć i podpis Wykonawcy)

Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia / Dane techniczne oferowanego sprzętu
(sprawa BBA-2/262-..../2017)

Część VIII zamówienia

Niniejszy załącznik stanowi jednocześnie szczegółowy opis przedmiotu zamówienia. Zaoferowany przez Wykonawcę sprzęt laboratoryjny musi spełniać minimalne wymagania postawione w niniejszym załączniku w kolumnie „Minimalne wymagania Zamawiającego” oraz zostać dostarczony na warunkach określonych poniżej. Wykonawca w kolumnie „Dane techniczne oferowanego sprzętu” winien odnieść się do każdego z wymagań minimalnych postawionych przez Zamawiającego w kolumnie „Minimalne wymagania Zamawiającego”. Wykonawca określa też producenta/model oferowanego urządzenia.

Część VIII. – Piec laboratoryjny - 1 sztuka

Producent:

Model:

Rok produkcji:

Minimalne wymagania Zamawiającego	Dane techniczne oferowanego sprzętu
Charakterystyka: • obudowa pieca ze stali nierdzewnej, gwarantująca zachowanie temperatury zewnętrznej uniemożliwiającej poparzenie użytkownika; • drut grzewczy umieszczony w materiale odpornym na uszkodzenia mechaniczne i chemiczne; • drzwi uchylne, mogące służyć za półkę; • wymiary zewnętrzne max: 560 mm (gł), 420 mm (szer), 520 mm (wys); • wymiary wewnętrzne min: 340 mm (głębokość), 230 mm (szerokość), 170 mm (wysokość); • pojemność: min. 15 L; • maksymalny ciężar 60 kg; • temperatura maksymalna: min. 1100°C; • czas potrzebny do osiągnięcia $T_{\max}$: max 95 minut;	

Minimalne wymagania Zamawiającego	Dane techniczne oferowanego sprzętu
• możliwość zapisania minimum 5 programów - w ramach 1 programu możliwość zaprogramowania przynajmniej 2 temperatur i czasów uzyskania zadanej temperatury; • możliwość programowania temperatury w krokach co 1°C i czasu w krokach co 1 min.; • oprogramowanie w języku polskim; • aktualna temperatura pokazywana na wyświetlaczu; • wzorcowanie w punktach: 300°C, 525°C, 550°C, 900°C, świadectwo wzorcowania ze znakiem akredytacji PCA; • komplet przewodów podłączeniowych; • zasilanie elektryczne 1-fazowe; • moc max 3,5 kW.	
Ilość – 1 sztuka	
Warunki realizacji zamówienia: • urządzenie fabrycznie nowe, kompletne, gotowe do pracy bez dodatkowych zakupów, • termin dostawy – nie później niż 6 tygodni po podpisaniu umowy, • instrukcja obsługi w języku polskim, • przekazanie personelowi laboratorium wszelkich informacji niezbędnych do prawidłowej obsługi i działania urządzenia	
Serwis po sprzedaży: wykonawca musi zapewnić pełny i regularny serwis po sprzedaży, gwarantować utrzymanie i naprawę sprzętu po okresie gwarancji	
Gwarancja: minimum 12 miesięcy	
Przeznaczenie i dostawa: Laboratorium Kontrolno-Analityczne z siedzibą w Poznaniu, Aleje Karola Marcinkowskiego 3, 61 -745 Poznań (III piętro kamienicy bez windy)	

..... dnia
 (miejscowość)

.....
 (pieczętka i podpis Wykonawcy)

Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia / Dane techniczne oferowanego sprzętu

(sprawa BBA-2/262-.../2017)

Część IX zamówienia

Niniejszy załącznik stanowi jednocześnie szczegółowy opis przedmiotu zamówienia. Zaoferowany przez Wykonawcę sprzęt laboratoryjny musi spełniać minimalne wymagania postawione w niniejszym załączniku w kolumnie „Minimalne wymagania Zamawiającego” oraz zostać dostarczony na warunkach określonych poniżej. Wykonawca w kolumnie „Dane techniczne oferowanego sprzętu” winien odnieść się do każdego z wymagań minimalnych postawionych przez Zamawiającego w kolumnie „Minimalne wymagania Zamawiającego”. Wykonawca określa też producenta/model oferowanego urządzenia.

Część IX. – Waga analityczna - 1 sztuka**Producent:****Model:****Rok produkcji:**

Minimalne wymagania Zamawiającego	Dane techniczne oferowanego sprzętu
Charakterystyka: - zakres ważenia: 81g/220g; - dokładność odczytu: do 81 g – 0,01 mg do 220 g – 0,1 mg; - powtarzalność przy maksymalnym obciążeniu: 0,1 mg; - możliwość prawidłowej pracy wagi przy temperaturze od 18°C do 25 °C i wilgotności względnej powietrza: od 25% do 65% (warunki bez kondensacji); - czas stabilizacji: max. 4 s; - wzorcowanie w punktach: 0,1 g, 0,5 g, 1 g, 2 g, 5 g, 10 g, 20 g, 50 g, 100 g, 200 g, świadectwo wzorcowania ze znakiem akredytacji PCA lub w laboratorium, którego wyniki uznawane są przez PCA; - legalizacja pierwotna wraz ze świadectwem legalizacji; - automatyczna detekcja wypoziomowania wagi; - układ automatycznej adiustacji wewnętrznej;	

Minimalne wymagania Zamawiającego	Dane techniczne oferowanego sprzętu
• zabezpieczenie przed przeciążeniem; • wyposażona w uchwyt do kolb miarowych pojemności od 20 ml do 100 ml (pozwala na odważanie bezpośrednio do naczynia wagowego), podwieszany na tylnej ścianie komory; • wyposażona w standardową szalkę oraz szalkę ażurową (grill), podwieszaną na tylnej ścianie komory; • powierzchnia dolna komory ważenia bez otworów; • oprogramowanie w języku polskim; • komplet przewodów podłączeniowych; • zasilanie 230V/50Hz.	
Ilość – 1 sztuka	
Warunki realizacji zamówienia: • urządzenie fabrycznie nowe, kompletne, gotowe do pracy bez dodatkowych zakupów, • termin dostawy – nie później niż 6 tygodni po podpisaniu umowy, • instrukcja obsługi w języku polskim, • przekazanie personelowi laboratorium wszelkich informacji, niezbędnych do prawidłowej obsługi i działania urządzenia, szkolenie	
Serwis po sprzedaży: wykonawca musi zapewnić pełny i regularny serwis po sprzedaży, gwarantować utrzymanie i naprawę sprzętu po okresie gwarancji	
Gwarancja: minimum 12 miesięcy	
Przeznaczenie i dostawa: Laboratorium Kontrolno-Analityczne z siedzibą w Poznaniu, Aleje Karola Marcinkowskiego 3, 61 -745 Poznań (III piętro kamienicy bez windy)	

..... dnia
(miejscowość)

.....
(pieczętka i podpis Wykonawcy)