



Załącznik nr 6

Zamawiający:

POLSERO Sp. z o.o.

ul. Lipowa 103,

08-300 Sokołów Podlaski

Specyfikacja techniczna zamówienia do zapytania ofertowego nr 01/11/2024

Szczegółowa specyfikacja techniczna zamówienia dotyczy zapytania ofertowego nr 01/11/2024 z dnia 15.11.2024 r. opublikowanego w bazie konkurencyjności dot. **dostawy, montażu i uruchomienia urządzeń do kontroli przebiegu procesu ekstruzji oraz kontroli jakości produktów** w ramach projektu pn.: „*Wdrożenie wyników prac B+R w zakresie kompleksowej technologii uzyskiwania wysokiej jakości instantyzowanego kazeinianu wapnia w proszku o podwyższonej wartości żywieniowej*”. Projekt realizowany w ramach Działania Ścieżka SMART współfinansowanego z Programu Fundusze Europejskie dla Nowoczesnej Gospodarki 2021-2027.

I. Szczegółowa specyfikacja przedmiotu zamówienia:

Przedmiotem zamówienia jest **dostawa, montaż i uruchomienie urządzeń do kontroli przebiegu procesu ekstruzji oraz kontroli jakości produktów** spełniające warunki brzegowe wskazane w punktach niżej.

1. Część I – Autoklaw laboratoryjny.

| Nazwa pozycji budżetowej | Nazwa produktu | Szczegóły urządzenia | Wymagania techniczne | Ilość Szt. |
|---|------------------------|--|--|------------|
| 01. Zad. 1, Poz. Autoklaw laboratoryjny | Autoklaw laboratoryjny | Pojemność co najmniej 80 l, sterowanie mikroprocesorowe, funkcja aparatu, system próżniowy, system szybkiego chłodzenia, temperatura ekspozycji w przedziale 60 – 125°C, automatyczne ryglowanie pokrywy z blokadą temperaturową, wytwornica pary ze stali nierdzewnej z funkcją automatycznego czyszczenia, armatura z materiałów nierdzewnych, funkcja autostartu, dodatkowy czujnik temperatury w komorze, kilka programów sterylizacyjnych | Urządzenia, maszyny dopuszczone do pracy z produktem spożywczym pod nadzorem i kontrolą weterynarii. | 1 |

2. Część II – Wirówka do laboratoriów mleczarskich.



| Nazwa pozycji budżetowej | Nazwa produktu | Szczegóły urządzenia | Wymagania techniczne | Ilość szt. |
|--|--------------------------------------|--|--|------------|
| 02. Zad. 1, Poz. Wirówka do laboratoriów mleczarskich | Wirówka do laboratoriów mleczarskich | Czas wirowania do co najmniej 90 min, prędkość wirowania w przedziale co najmniej 600 do 1100 rpm, możliwość podgrzania próbek co 1°C, automatyczne blokowanie pokrywy, wyłączanie niewyważenia, automatyczne hamowanie, obudowa ze stali nierdzewnej. | Urządzenia, maszyny dopuszczone do pracy z produktem spożywczym pod nadzorem i kontrolą weterynarii. | 1 |

3. Część III- Zestaw do oznaczania azotu/białka metodą Kjeldahla.

| Nazwa pozycji budżetowej | Nazwa produktu | Szczegóły urządzenia | Wymagania techniczne | Ilość szt. |
|--|--|---|--|------------|
| 03. Zad. 1, Poz. Zestaw do oznaczania azotu/białka metodą Kjeldahla | Zestaw do oznaczania azotu/białka metodą Kjeldahla | <p>1. Urządzenie do destylacji z parą wodną (wyposażone w wbudowany titrator, możliwość cyfrowej regulacji wydajności generowanej pary do układu destylacyjnego w zakresie od 30 do 100%, w pełni zautomatyzowany. Możliwość współpracy z automatycznym podajnikiem próbek o formacie co najmniej 20 stanowisk, limit detekcji $\geq 0,1$ mg azotu, oznaczenie białka w przedziale 0,5%-98%. Możliwość podłączenia i współpracy w układzie automatycznym z mineralizatorem próbek, automatycznym podajnikiem próbek, wagą analityczną, drukarką raportu, komputerem PC);</p> <p>2. Piec na podczerwień do mineralizacji próbek z pomiarem i cyfrowym odczytem temperatury (zakres temperatur pieca min. 50 – 550°C, automatyczne sterowanie temperatury w modułach grzewczych, możliwość pracy z probówkami 100 ml, 300 ml, 500 ml, co najmniej dwa modele modułów ssących, co najmniej jeden do próbek ciekłych, praca w trybie reflux, ilość próbek podczas badania nie mniejsza niż 12);</p> <p>3. Urządzenie do przemywania gazów powstających w procesach analitycznych</p> | Urządzenia, maszyny dopuszczone do pracy z produktem spożywczym pod nadzorem i kontrolą weterynarii. | 1 |



Fundusze Europejskie
dla Nowoczesnej Gospodarki



Rzeczpospolita
Polska

Dofinansowane przez
Unię Europejską



PARP
Grupa PFR

| | | | |
|--|--|---|--|
| | | (możliwość regulacji zużycia wody chłodzącej); 4.Zestaw do miareczkowania redox z <u>mieszadłem.</u> | |
|--|--|---|--|