Załącznik nr 1 Opis przedmiotu zamówienia do postępowania nr Nutri 20/2025

……., dnia……..

……
Pieczęć Wykonawcy

Pompa perystaltyczna 2 sztuki – dostawa (Łódź)

Producent _____

Wymagania:

Pompa wyposażona w ekran dotykowy, z możliwością regulacji przepływu nie gorszą niż 0 – 6600 mL/min, poprzez ustawienie prędkości. Możliwość ustawienia określonej objętości przepompowywani, jak również czasu opóźnienia startu. Wąż do pompy można zamontować jako jeden element bądź z wykorzystaniem dedykowanego elementu z portem spustowym. Wykrywanie braku lub przerwania wężyka.

Napięcie robocze pompy 100-240V 50/60Hz, klasa ochrony nie mniejsza niż IP66. Możliwość zastosowania wężyków o średnicy zewnętrznej od 3,2 do 9,6 mm. Pompa umożliwia dozowanie cieczy do lepkości około 430 mPas. Maksymalne ciśnienie tłoczenia 7 barów, temperatura, w której może pracować pompa to od 5 do 40C. Hałas w odległości do 1m od pompy poniżej 70dB. Waga pompy nie większa niż 12 kg.

Obudowa wykonana z aluminium, wał napędowy wykonany ze stali nierdzewnej (304) z tuleją z termoplastycznego poliuretanu, głowica pompy wykonana z polisiarczku fenylu, natomiast korpus wirnika oraz łopatki wykonane ze stali nierdzewnej 304.

W zestawie przewód o długości nie mniejszej niż 15 m i nie większej niż 20 m, o średnicy zewnętrznej nie mniejszej niż 9 mm i większej niż 10 mm, grubości ścianki miedzy 2,2 – 2,6 mm, mogący pracować w zakresie temperatur od 10 do 85 C, dobra odporność na czynniki chemiczne oraz czynniki utleniające takie jak ozon czy nadtlenek wodoru. Możliwość autoklawowania.

<u>Dostawa po stronie Wykonawcy. Lokalizacja : Łódź.</u>

1. Oświadczamy, że oferowany - powyżej wyspecyfikowany - sprzęt jest kompletny i będzie po dostarczeniu gotów do pracy, bez żadnych dodatkowych zakupów i inwestycji.
2. Oświadczamy, że zaoferowane przez nas urządzenie posiada znak zgodności CE.
3. Oświadczamy, że wraz z przedmiotem zamówienia dostarczymy dokumentację DTR oraz wszelkie niezbędne dokumenty do zgodnej z obowiązującym prawem eksploatacji urządzenia.

Projekt **„Opracowanie innowacyjnej technologii strukturyzacji bezglutenowych izolatów białek roślin strączkowych do form użytecznych w przemyśle spożywczym, ze szczególnym uwzględnieniem analogów mięsa i serów", Umowa nr: NUTRITECH1/000X/2022**, z dnia 11.09.2023, w ramach I konkursu NUTRITECH żywienie w świetle wyzwań poprawy dobrostanu społeczeństwa oraz zmian klimatu

…….

Czytelny podpis Wykonawcy