*Załącznik nr 3-1 – paramenty techniczno-użytkowe*

**Część 1 zamówienia**

**WŁAŚCIWOŚCI TECHNICZNO – UŻYTKOWE**

**Nazwa wykonawcy:** ...................................................................................................

**Adres wykonawcy:** ...................................................................................................

**Analizator składu mleka - 1 szt.**

**Nazwa oferowanego urządzenia:** ..........................................................................

**Typ:** ............................... **Model**: .............................. **Rok produkcji** ......................

**Producent**: ........................................

| **Lp.** | **Nazwa i opis parametru lub cechy urządzenia** | **Wartość lub zakres wartości wymaganych** | **Wartość lub zakres wartości oferowanych lub potwierdzenie wartości lub opis** | **Punktacja** |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 1. WYMAGANIA OGÓLNE | | | | |
|  | Analiza składników mleka podczas jednego badania, wymagająca małych próbek około (1-3 ml) | TAK |  | - |
|  | Wynik pojawiający się na wyświetlaczu z możliwością przesyłania go do komputera lub urządzenia USB | TAK |  | - |
|  | Oznaczanie poziomu następujących składników mleka:  - tłuszczu  - białka (białko surowe, białko właściwe)  - laktozy  - odtłuszczonej masy  - suchej masy | TAK |  | - |
|  | Dokładność analityczna <0,1 | TAK, podać |  |  |
|  | Zasilanie moc wejściowa100-240V,  50 Hz | TAK |  | - |
|  | Podtrzymanie danych i czasu, (bateria – min. 5 lat żywotności) | TAK |  | - |
|  | Połączenie z PC poprzez port USB- złącze do przesyłania rezultatów przez program, USB - złącze do karty pamięci i urządzeń takich jak klawiatura, mysz, skaner itp., RS232 oraz karta sieciowa | TAK |  | - |
|  | Wyświetlacz TTFT QVGA min.: 320\*240 | TAK |  |  |
|  | Temperatura próbki od +20°C do +40°C | TAK |  | - |
|  | Pamięć wewnętrzna min.: 4000 pomiarów | TAK, podać |  | - |
|  | Kopia zapasowa danych - trwała wewnętrzna pamięć typu flash | TAK |  | - |
|  | System operacyjny dostosowany do urządzenia oraz współpracujący z wewnętrzną siecią informatyczną Zamawiającego | TAK, opisać |  | - |
|  | Badane składniki: tłuszcz (g/100ml), białko (g/100ml), węglowodany (g/100ml), sucha masa (g/100ml), energia(kcal/100ml) | TAK |  |  |
|  | Zakres pomiarowy (+/-5%):   * tłuszcz: 0.6-6g/100 ml * białko surowe: 0.8-3g/100 ml * białko właściwe: 0.6-2.4g/100 ml * węglowodany: 5-8.7g/100 ml | TAK, podać |  |  |
|  | Wyświetlana wartość – do jednej dziesiętnej | TAK |  |  |
|  | Metoda analityczna - spektroskopia podczerwieni | TAK |  |  |
|  | Urządzenie nastołowe o wymiarach nie większych niż 35x30x10 cm (szer.xgłxwys.) | TAK , podać |  |  |
| 1. **WYMAGANIA UZUPEŁNIAJĄCE** | | | | |
|  | Wykonawca dostarcza po wykonaniu instalacji sprzętu   * karty gwarancyjne w języku polskim, * instrukcje użytkowania w języku polskim, * wykaz autoryzowanych serwisów, * paszporty techniczne urządzenia * deklarację zgodności | TAK |  | - |
|  | Szkolenie pracowników w zakresie kompleksowej obsługi dostarczonego urządzenia w siedzibie zamawiającego | TAK |  | - |
|  | Zapewnienie przez wykonawcę dostępności części zamiennych i akcesoriów przez okres min.5 lat. | TAK |  |  |
|  | Przeglądy zgodnie z dokumentacją producenta dokonywane na koszt Wykonawcy po uprzednim uzgodnieniu terminu z Zamawiającym (min. 1 raz w roku w okresie gwarancji) | Podać,  min. 1 na rok |  | - |
|  | Czas reakcji serwisu (liczony w dni robocze od poniedziałku do piątku z wyłączeniem dni ustawowo wolnych od pracy):   * kontakt telefoniczny od zgłoszenia do 24 godzin | Podać,  max. 24 godziny |  | - |
|  | Gwarancja na cały oferowany sprzęt | Podać,  min. 24 miesiące |  | Punkt.  od 0 do 40 |
|  | Czas usunięcia awarii w okresie gwarancji | Podać  max. 5 dni |  | - |

.................................................. .....................................................

*miejscowość i data podpis i pieczątka upoważnionego*

*przedstawiciela wykonawcy*