*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 | Podaćmax. 5 dni |  | - |

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

 *miejscowość i data podpis i pieczątka upoważnionego*

 *przedstawiciela wykonawcy*