**Załącznik nr 1.1. do SWZ**

**Nr zamówienia: DZiK-DZP.2921.96.2024**

**Parametry Techniczne Przedmiotu Zamówienia**

**Uwaga:**

* Wykonawca ma obowiązek podać w kolumnie nr 2 wszystkie wymagane parametry oraz podać nazwę i typ oferowanych systemów i podzespołów, wyposażenia.
* W przypadku, gdy Zamawiający określił wymagane parametry techniczne sprzętu poprzez podanie ich zakresu – górnej lub dolnej granicy przedziału wartości, w którym winny się one mieścić, Wykonawca będzie zobowiązany do określenia oferowanego parametru poprzez podanie konkretnych wartości.
* Zaleca się, aby Wykonawca nie określał oferowanych parametrów słowem „TAK” lub innym ogólnym stwierdzeniem

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Zadanie nr 1** | | **Katedra Technologii Produktów Roślinnych i Higieny Żywienia** |
| **Minimalne wymagane parametry** | **Oferowane parametry, modele/typy**   * wypełnia Wykonawca poprzez pełny opis oferowanych parametrów, zaleca się, aby Wykonawca nie określał oferowanych parametrów słowem „TAK” lub innym ogólnym stwierdzeniem * w przypadku, gdy zamawiający określił wymagane parametry techniczne sprzętu poprzez podanie ich zakresu – górnej lub dolnej granicy przedziału wartości, w którym winny się one mieścić, wykonawca będzie zobowiązany do określenia oferowanego parametru poprzez podanie konkretnych wartości.: | |
| **1.** | **2.** | |
| **THERMOMIXER Z TERMOBLOKIEM** |  | |
| 1. Możliwość zapisania co najmniej: 19 zidentyfikowanych przez użytkownika programów w tym ogrzewanie, mieszanie i chłodzenie, 2. Możliwość używania probówek od 5 µL do 50 mL, 3. Praca ciągła co najmniej: od 15 s do 99:30 h, 4. Zakres regulacji temperatury: od 15o poniżej temp. otoczenia do 100 °C, 5. Zakres nastawny temperatury: minimum 1 °C maksimum 100 °C, 6. Dokładność temperatury w zakresie 20 – 45 °C, maksymalnie ±0,5 °C, 7. Interfejs USB, 8. Zasilanie: 220 – 240 V, 50 – 60 Hz , 9. Maksymalny pobór mocy: 200 W, 10. Częstotliwość mieszania nie gorsza niż: 300 – 3000 rpm/min. (w zależności od zastosowanego SmartBlocka), 11. Wyposażenie: 12. Termoblok na 8 probówek stożkowych 15 mL., |  | |
| **Oferowany producent (firma), typ-model** |  | |
| **Ilość szt./zestaw** | **Sztuka 1** | |

|  |  |
| --- | --- |
| **Zadanie nr 2** | **Katedra Technologii Produktów Roślinnych i Higieny Żywienia** |
| **Minimalne wymagane parametry** | **Oferowane parametry, modele/typy**   * wypełnia Wykonawca poprzez pełny opis oferowanych parametrów, zaleca się, aby Wykonawca nie określał oferowanych parametrów słowem „TAK” lub innym ogólnym stwierdzeniem * w przypadku, gdy zamawiający określił wymagane parametry techniczne sprzętu poprzez podanie ich zakresu – górnej lub dolnej granicy przedziału wartości, w którym winny się one mieścić, wykonawca będzie zobowiązany do określenia oferowanego parametru poprzez podanie konkretnych wartości.: |
| **1.** | **2.** |
| **WAGA PRECYZYJNA** |  |
| 1. Maksymalna nośność: 4 200 g, 2. Dokładność odczytu nie gorsza niż: 0,01 g, 3. Adjustacja wewnętrzna – półautomatyczna, 4. Czas stabilizacji nie gorszy niż: 1 s. 5. Średnica szalki nie mniejsza niż: 180 mm, 6. Konstrukcja szalki: stal nierdzewna, 7. Wyświetlacz LCD, 8. Port komunikacyjny: RS 232, 9. Jednostki miary co najmniej: gram, kilogram, uncja, funt, karat, 10. Zasilanie: 230V (zasilacz zewnętrzny), |  |
| **Oferowany producent (firma), typ-model** |  |
| **Ilość szt./zestaw** | **Sztuk 1** |

|  |  |
| --- | --- |
| **Zadanie nr 3** | **Katedra Chorób Zakaźnych, Inwazyjnych i Ochrony Zdrowia Publicznego** |
| **Minimalne wymagane parametry** | **Oferowane parametry, modele/typy**   * wypełnia Wykonawca poprzez pełny opis oferowanych parametrów, zaleca się, aby Wykonawca nie określał oferowanych parametrów słowem „TAK” lub innym ogólnym stwierdzeniem * w przypadku, gdy zamawiający określił wymagane parametry techniczne sprzętu poprzez podanie ich zakresu – górnej lub dolnej granicy przedziału wartości, w którym winny się one mieścić, wykonawca będzie zobowiązany do określenia oferowanego parametru poprzez podanie konkretnych wartości.: |
| **1.** | **2.** |
| **AUTOMATYCZNY SYSTEM DO IDENTYFIKACJI DROBNOUSTROJÓW GRAM+ I GRAM- ORAZ OZNACZANIA ICH LEKOWRAŻLIWOŚCI, PRZEZNACZONEGO DO ZASTOSOWANIA W DIAGNOSTYCE MIKROBIOLOGICZNEJ WETERYNARYJNEJ.** |  |
| 1. Pojemność aparatu umożliwiająca wykonanie co najmniej: 10 testów w jednym czasie, 2. Pojemność inkubatora minimum: 30 kart na inkubator ( w zależności od konfiguracji aparatu), 3. Temperatura inkubacji: 35,5oC ± 20C, 4. Zasilanie: 220-240 V, 50-60 Hz, 5. Jednorazowe karty testowe do identyfikacji drobnoustrojów oraz oznaczania ich lekowrażliwości, które muszą być: 6. zabezpieczone przed wyciekiem oraz gotowe do użycia bez konieczności dodatkowego przygotowania odczynników. 7. System umożliwiający automatyczną obsługę kart identyfikacyjnych drobnoustrojów z grupy bakterii tlenowych, beztlenowych oraz grzybów drożdżopodobnych. 8. System umożliwiający oznaczenie lekowrażliwości bakterii gram dodatnich, gram ujemnych oraz grzybów drożdżopodobnych, 9. Czas identyfikacji i testów antybiogramowych zoptymalizowany od 2 do maksymalnie 18 godzin, w zależności od rodzaju drobnoustrojów. 10. System zgodny z aktualnymi wytycznymi EUCAST i CLSI w odniesieniu do identyfikacji drobnoustrojów. 11. Posiadający testy lekowrażliwości (AST) zwalidowane dla mikroorganizmów zwierzęcych w tym pałeczek Gram-ujemnych, ziarniaków Gram-dodatnich. 12. Panele testowe przeznaczone do badań lekowrażliwości zwalidowanych do celów weterynaryjnych, m.in. enrofloksacyny, marbofloksacyny, klindamycyny, tetracyklin. 13. Panele do ID/AST zapewniające bezpośrednie oznaczanie MIC oraz szybki czas reakcji na wyniki AST. 14. Oprogramowanie: 15. umożliwiające automatyczną interpretację wyników ID i AST oraz ostrzegające o nietypowych wynikach lub wzorach oporności, 16. umożliwiające generowanie raportów dostosowanych do potrzeb laboratorium weterynaryjnego oraz raportów epidemiologicznych, 17. Jednostka sterująca: komputer stacjonarny z systemem operacyjnym i monitorem LCD o konfiguracji dostosowanej do zaoferowanego sprzętu. | Ad. 15:   * oferowana konfiguracja komputera stacjonarnego (typ/ model procesora, wielkość pamięci RAM, HDD, złącza, rodzaj i wersja systemu operacyjnego: *…………………… (podaje Wykonawca)* * Oferowany typ/model/wersja monitora, wielkość ekranu monitora: ………………………… *(podaje Wykonawca*) |
| **Oferowany producent (firma), typ-model** |  |
| **Ilość szt./zestaw** | **Zestaw 1** |