

ZP/UR/174/2014

Załącznik nr 1.1 do Siwz

## Opis przedmiotu zamówienia

Zamówienie zostało podzielone na 6 niezależnych części / zadań:

**Zadanie nr 1:** Specjalistyczne oprogramowanie do obliczeń w dietetyce.

**Zadanie nr 2:** Oprogramowanie umożliwiające obliczanie wartości energetycznej, odżywczej diet oraz kosztów przygotowanych jadłospisów.

**Zadanie nr 3:** Urządzenia chłodnicze do Laboratorium Biologii Molekularnej.

**Zadanie nr 4:** Mikrotom, Barwiarka do rutynowego barwienia, Automat do immunohistochemii, Nakrywarka/Zaklejarka.

**Zadanie nr 5:** Piec konwekcyjno – parowy, piec piekarniczy, zmywarka do naczyń.

**Zadanie nr 6:** System do filtrowania wody.

**Zadanie nr 1:** Specjalistyczne oprogramowanie do obliczeń w dietetyce.

*Specyfikacja - Warunki, które zostały podane są warunkami granicznymi.*

Nazwa sprzętu	Ilość	Parametry techniczne
Specjalistyczne oprogramowanie do obliczeń w dietetyce.	1	<p>1. Oprogramowanie specjalistyczne służące do innowacyjnych badań w dietetyce oraz doskonalenia umiejętności zawodowych Dietetyka. Program powinien umożliwić:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– wyliczanie wartości odżywczej i skład spożywanej diety</li> <li>– planowanie jadłospisów i tworzenie diet w oparciu o najnowsze normy żywienia obowiązujące w Polsce 2012 r.</li> <li>– nieodpłatne korzystanie z bazy danych zgodnych ze znowelizowanymi Normami Żywienia Człowieka wg Instytutu Żywności i żywienia w Warszawie z 2012 r (zawierające nowe poziomy norm EAR, RDA, AI, UL oraz uwzględniające masę ciała i poziom aktywności fizycznej, ustalenie wartości procentowej realizacji normy całej diety lub poszczególnych posiłków).</li> <li>– ocenę składu odżywczego produktów wg tabel wartości odżywczych Instytutu Żywności i Żywienia w Warszawie</li> <li>– tworzenie diet w wybranych jednostkach chorobowych np. celiakia w wybranych grupach wiekowych np. noworodek oraz inne np. sportowiec (możliwość wyboru następujących produktów: bezglutenowych , odżywki dla dzieci, wody, napoje energetyzujące i izotoniczne),</li> <li>– dostęp do suplementów diet i aktualnie zarejestrowanych</li> </ul>

		<pre> preparatów, - eksportowanie danych dotyczących indywidualnego spożyciu do arkusza kalkulacyjnego, - przeprowadzanie obliczeń statystycznych z uwzględnieniem nowych sposobów wyliczenia realizacji norm (metodą prawdopodobieństwa i punktów odcięcia). - obliczanie spożycia grup produktów oraz grup produktów i potraw na min. 5 poziomach. 2. Oprogramowanie powinno być kompatybilne z systemem operacyjnym Windows (XP, Vista, 7, 8) 3. Wieczysta licencja na oprogramowanie. 4. Możliwość bezpłatnego uaktualniania bazy danych - Norm Żywienia wg Instytutu Żywności i Żywienia w Warszawie. </pre>
--	--	---

### **Wymogi dotyczące zamawianych przedmiotów**

Wymogiem jest, aby:

1. Wykonawca zaoferował urządzenie, o parametrach CO NAJMNIEJ takich, jakie są przedstawione w specyfikacji. Niespełnienie tego warunku spowoduje odrzucenie oferty.
2. Szczególnie istotne jest :
  - a. Dołączenie informacji, iż oferowany powyżej wyspecyfikowany przedmiot zakupu (program) umożliwia nieodpłatne korzystanie z bazy danych zgodnych z najnowszymi Normami Żywienia Człowieka wg Instytutu Żywności i Żywienia w Warszawie (zawierające nowe poziomy norm EAR, RDA, AI, UL oraz uwzględniające masę ciała i poziom aktywności fizycznej, ustalenie wartości procentowej realizacji normy całej diety lub poszczególnych posiłków). Program jest kompletny i będzie gotowy do użytkowania bez żadnych dodatkowych zakupów i inwestycji.
  - b. Dołączenie informacji, iż oferowany powyżej wyspecyfikowany przedmiot zakupu (program) umożliwia przeprowadzanie obliczeń statystycznych z uwzględnieniem nowych sposobów wyliczenia realizacji norm (metodą prawdopodobieństwa i punktów odcięcia).
3. Zamawiający zastrzega sobie prawo weryfikacji deklarowanych parametrów z użyciem wszelkich dostępnych źródeł.

### **Opis kryteriów wyboru oferty**

#### **Kryteria wyboru oferty i ich znaczenie (w %):**

- A. Cena brutto oferty : 80%
- B. Termin realizacji zamówienia : 20%

Maksymalny termin realizacji zamówienia może wynosić 30 dni, od dnia zawarcia umowy.

-----

-----

**Zadanie nr 2: Oprogramowanie umożliwiające obliczanie wartości energetycznej, odżywczej diet oraz kosztów przygotowanych jadłospisów.**

Specyfikacja- Warunki, które zostały podane są warunkami granicznymi.

Nazwa sprzętu	Ilość	Parametry techniczne
Oprogramowanie umożliwiające obliczanie wartości energetycznej, odżywczej diet oraz kosztów przygotowanych jadłospisów.	1	<p>1.Oprogramowanie specjalistyczne do obliczania:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- wartości odżywczej jadłospisu,</li><li>- planowania żywienia,</li><li>- oceny sposobu żywienia,</li><li>- planowanie jadłospisów i tworzenie diet w oparciu o najnowsze normy żywienia obowiązujące w Polsce (zgodne ze znowelizowanymi Normami Żywienia Człowieka wg. Instytutu Żywności i Żywienia (IŻŻ) w Warszawie z 2012 r oraz aktualne tabele wartości odżywczych,</li><li>- obliczania wartości( kosztów) planowanych diet,</li><li>- wprowadzanie własnych norm żywienia,</li><li>- uzupełnianie bazy danych o nowe produkty,</li><li>- w jadłospisach podane są miary domowe do produktów z bazy IŻŻ,</li></ul> <p>2. Oprogramowanie powinno być kompatybilne z systemem operacyjnym Windows (XP, Vista, 7, 8).</p> <p>3. Program ma możliwość współpracy z komputerową bazą danych Instytutu Żywności i Żywienia w Warszawie (np. Tabele wartości odżywczej Produktów Potraw).</p> <p>4. Wieczysta licencja na oprogramowanie.</p> <p>5. Możliwość współpracy i dołączona baza danych z Instytutu Żywności i Żywienia w Warszawie (Tabele Wartości Odżywczej Produktów).</p>

**Wymogi dotyczące przedmiotu zamówienia**

Wymogiem jest, aby:

1. Wykonawca zaoferował urządzenie, o parametrach CO NAJMNIEJ takich, jakie są przedstawione w specyfikacji. Niespełnienie tego warunku spowoduje odrzucenie oferty.
2. Szczególnie istotne jest :
  - a. Dołączenie informacji, iż oferowany powyżej wyspecyfikowany przedmiot zakupu (program) umożliwia korzystanie z bazy danych zgodnych z najnowszymi Normami Żywienia Człowieka wg Instytutu Żywności i Żywienia w Warszawie.
  - b. Dołączenie informacji, iż oferowany wyspecyfikowany przedmiot zakupu umożliwia obliczanie wartości energetycznej, odżywczej diet oraz kosztów przygotowanych jadłospisów.
- 3.Zamawiający zastrzega sobie prawo weryfikacji deklarowanych parametrów z użyciem wszelkich dostępnych źródeł.

**Opis kryteriów wyboru oferty**

**Kryteria wyboru oferty i ich znaczenie (w %):**

- A. Cena brutto oferty : 80%
- B. Termin realizacji zamówienia : 20%

Maksymalny termin realizacji zamówienia może wynosić 30 dni, od dnia zawarcia umowy.

**Zadanie nr 3: Urządzenia chłodnicze do Laboratorium Biologii Molekularnej.**

**Opis przedmiotu zamówienia:**

Nazwa przedmiotu zamówienia	
<b>Poz. nr 1 Chłodziarka laboratoryjna – 1 sztuka</b>	
Lp.	Wymagane funkcje oraz parametry techniczne przedmiotu zamówienia
1	2
1.	obudowa z blachy malowanej proszkowo
2.	wnętrze ze stali nierdzewnej
3.	drzwi pełne
4.	wymuszony obieg powietrza
5.	pojemność 280 l ±10%
6.	zakres temperatury minimum od (0°C do +10°C)
7.	regulacja temperatury nie gorsza niż 0,1°C
8.	wyświetlacz graficzny LCD
9.	podświetlana klawiatura dotykowa
10.	wymiary wewnętrzne komory (szer. x wys. x gł.) 500 x 1350 x 450 mm ±10%
11.	wymiary zewnętrzne (szer. x wys. x gł.) 590 x 1600 x 610 mm ±10%
12.	min. 3 półki druciane INOX
13.	regulowane położenie prowadnic
14.	otwór do wprowadzania zewnętrznego czujnika o śr. 30 mm
16.	zamknięcie na klucz
17.	sygnalizacja otwartych drzwi
18.	oświetlenie wewnętrzne LED
19.	Gwarancja min. 24 miesiące
20.	Autoryzowany serwis, wykonujący usługi w zakresie napraw, konserwacji i kalibracji
21.	Czas reakcji serwisowej max. 72 godz.
22.	Czas naprawy max. 21 dni, w przypadku dłuższego czasu naprawy zapewnienie sprzętu zastępczego
23.	Dostawę do siedziby Zamawiającego pokrywa Wykonawca
Nazwa przedmiotu zamówienia	
<b>Poz. nr 2 Lodówka z zamrażarką - 3 sztuki</b>	
Lp.	Wymagane funkcje oraz parametry techniczne przedmiotu zamówienia
1	2
1	pojemność całkowita 345 l ±5%

2	wymiary zewnętrzne 2080 x 620 x 610 mm ±10%
3	wymiary użytkowe wewnętrzne 1005 x 445 x 399 mm ±10%
4	zużycie energii w ciągu 24 godz nie większe niż 1,8 kWh/24h
5	dynamiczny system chłodzenia komory chłodniczej
6	statyczny system chłodzenia komory zamrażania
7	automatyczne odszranianie komory chłodniczej
8	ręczne odszranianie komory zamrażania
9	zakres temperatury w komorze chłodniczej +3°C do +8°C
10	zakres temperatury w komorze zamrażania nie mniej niż -9°C do -25°C
11	obudowa ze stali nierdzewnej w kolorze białym
12	drzwi i pokrywa ze stali nierdzewnej
13	sterowanie elektroniczne
14	zewnętrzny cyfrowy wskaźnik temperatury w komorze chłodniczej i komorze zamrażania
15	sygnał ostrzegawczy optyczny i akustyczny w przypadku awarii
16	złącze RS 485
17	półki w komorze chłodniczej min. 5 z tego regulowane min. 4
18	maksymalne obciążenie w chłodziarce min. 40 kg
19	drzwi samoczynnie zamykane z zamkiem na wyposażeniu
20	czynnik chłodniczy
21	moc znamionowa nie mniej niż 1,35 W
22	drzwi samoczynnie zamykane z zamkiem na wyposażeniu
23	Gwarancja min. 24 miesiące
24	Autoryzowany serwis, wykonujący usługi w zakresie napraw, konserwacji i kalibracji
25	Czas reakcji serwisowej max. 72 godz.
26	Czas naprawy max. 21 dni, w przypadku dłuższego czasu naprawy zapewnienie sprzętu zastępczego
27	Dostawę do siedziby Zamawiającego pokrywa Wykonawca

<b>Nazwa przedmiotu zamówienia</b>	
<b>Poz. Nr 3 Zamrażarka – 1 sztuka</b>	
<b>Lp.</b>	<b>Wymagane funkcje oraz parametry techniczne przedmiotu zamówienia</b>
1	
1.	obudowa z blachy malowanej proszkowo
2.	wnętrze ze stali nierdzewnej
3.	naturalny obieg powietrza
4.	pojemność 120 l ±10%
5.	drzwi pełne
6.	zakres temperatury min. od -35°C do 0°C
7.	regulacja temperatury nie gorsza niż 1,0°C
8.	graficzny wyświetlacz LCD z podświetlaną klawiaturą dotykową
9.	wymiary wewnętrzne komory (szer. x wys. x gł.) 390 x 620 x 490 mm ±10%
10.	min. 2 półki perforowane
11.	otwór do wprowadzania zewnętrznego czujnika o śr. 30 mm
12.	pamięć wyników pomiarowych
13.	zamknięcie na klucz
14.	sygnalizacja otwartych drzwi
15.	Gwarancja min. 24 miesiące
16.	Autoryzowany serwis, wykonujący usługi w zakresie napraw, konserwacji i kalibracji

17.	Czas reakcji serwisowej max. 72 godz.
18.	Czas naprawy max. 21 dni, w przypadku dłuższego czasu naprawy zapewnienie sprzętu zastępczego
19.	Dostawę do siedziby Zamawiającego pokrywa Wykonawca

<b>Nazwa przedmiotu zamówienia</b>	
<b>Poz. Nr 4 Zamrażarka – 1 sztuka</b>	
Lp.	Wymagane funkcje oraz parametry techniczne przedmiotu zamówienia
1.	obudowa z blachy malowanej proszkowo
2.	wnętrze ze stali nierdzewnej
3.	naturalny obieg powietrza
4.	pojemność 190 l ±10%
5.	drzwi pełne
6.	zakres temperatury od -35°C do 0°C lub szerszy
7.	regulacja temperatury nie gorsza niż 1,0°C
8.	graficzny wyświetlacz LCD z podświetlaną klawiaturą dotykową
9.	wymiary wewnętrzne komory (szer. x wys. x gł.) 520 x 750 x 500 mm ±10%
10.	min. 2 półki perforowane
11.	otwór do wprowadzania zewnętrznego czujnika o śr. 30 mm
12.	pamięć wyników pomiarowych
13.	zamknięcie na klucz
14.	sygnalizacja otwartych drzwi
15.	Gwarancja min. 24 miesiące
16.	Autoryzowany serwis, wykonujący usługi w zakresie napraw, konserwacji i kalibracji
17.	Czas reakcji serwisowej max. 72 godz.
18.	Czas naprawy max. 21 dni, w przypadku dłuższego czasu naprawy zapewnienie sprzętu zastępczego
19.	Dostawę do siedziby Zamawiającego pokrywa Wykonawca

**Opis kryteriów wyboru oferty.**

**Kryteria wyboru oferty i ich znaczenie (w %):**

- A. Cena brutto oferty: 80%  
 B. Gwarancja (w miesiącach): 20%

Minimalny czas gwarancji: 24 miesiące

-----  
 -----

**Zadanie nr 4: Mikrotom, Barwiarka do rutynowego barwienia, Automat do immunohistochemii, Nakrywarka/Zaklejarka.**

**Opis przedmiotu zamówienia**

<b>Nazwa przedmiotu zamówienia</b>	
<b>Poz. nr 1 Mikrotom – 1 szt.</b>	
Lp	Wymagane funkcje oraz parametry techniczne przedmiotu zamówienia
1	2
1.	Zakres cięcia: min. 0,5 µm – 60 µm
2.	Ustawienie cięcia w minimum trzech zakresach lub szerszy: 0 µm – 10 µm (z krokiem co max. 0,5 µm) 10 µm – 20 µm (z krokiem co max. 1 µm) 20 µm – 60 µm (z krokiem co max. 5 µm)
3.	Poziomy i pionowy system łożysk krzyżowych
4.	Możliwość zablokowania koła obrotowego w dowolnej pozycji
5.	Dopasowanie kąta cięcia bez potrzeby rozluźnienia systemu mocującego ostrze
6.	Wbudowany system retrakcji min. 40 µm
7.	Wbudowany system trzymający umożliwiający trzymowanie minimum w dwóch wartościach 10 µm i 20 µm
8.	Gwarancja min. 24 miesiące
9.	Autoryzowany serwis, wykonujący usługi w zakresie napraw, konserwacji i kalibracji
10.	Czas reakcji serwisowej max. 72 godz.
11.	Czas naprawy max. 21 dni, w przypadku dłuższego czasu naprawy zapewnienie sprzętu zastępczego
12.	Dostawę do siedziby Zamawiającego pokrywa Wykonawca
<b>Nazwa przedmiotu zamówienia</b>	
<b>Poz. nr 2 Barwiarka do rutynowego barwienia – 1 szt.</b>	
Lp	Wymagane funkcje oraz parametry techniczne przedmiotu zamówienia
1	2
1	Min. 24 stacje robocze umieszczone w jednym poziomie w tym : min. jedna stacja załadowczo rozładowcza, Min 21 stacji odczynnikowych, min. 2 stacje do płukania bieżącą wodą
2	Min dwa koszyki na szkiełka wykonane ze stali nierdzewnej, każdy na min. 65 szkiełek umieszczanych pionowo
3	czas kąpieli w zakresie od 1 sek do 59 min lub szerszym
4	Możliwość zaprogramowania min. trzech stacji bezpieczeństwa umożliwiających zabezpieczenie preparatów w wypadku awarii urządzenia
5	Zintegrowane min. 2 baterie (główna i pomocnicza) pozwalająca podtrzymać pracę urządzenia w razie awarii zasilania

6	Automat wyposażony w zintegrowany system redukujący ilość wydostających się szkodliwych oparów poprzez wbudowany wentylator oraz filtr
7	Gwarancja min. 24 miesiące
8	Autoryzowany serwis, wykonujący usługi w zakresie napraw, konserwacji i kalibracji
9	Czas reakcji serwisowej max. 72 godz.
10	Czas naprawy max. 21 dni, w przypadku dłuższego czasu naprawy zapewnienie sprzętu zastępczego
11	Dostawę do siedziby Zamawiającego pokrywa Wykonawca

<b>Nazwa przedmiotu zamówienia</b>
------------------------------------

**Poz. nr 3 Automat do immunohistochemii – 1 szt.**

Lp	Wymagane funkcje oraz parametry techniczne przedmiotu zamówienia
1	2
1.	Automat dający możliwość wykonywania barwień: IHC pojedynczych oraz podwójnych, ISH pojedynczych oraz podwójnych a także IHC i ISH na jednym szkiełku
2.	Etapy barwienia wykonywane automatycznie obejmują: odparafinowanie, odkrywanie antygeny, procesy wywoływania reakcji barwionej, podbarwienie tła,
3.	Możliwość barwienia jednocześnie min. 30 preparatów
4.	Możliwość stosowania więcej niż jednego protokołu w jednym cyklu pracy
5.	System umożliwiający wykorzystanie przeciwciał różnych producentów,
6.	Możliwość zaprogramowania aparatu na opóźniony start
7.	Aparat kompletny, bez konieczności stosowania dodatkowych przystawek dla procesów zależnych od temperatury, system wykonujący barwienie w sposób ciągły, eliminujący czynności manualne w celu zmniejszenia ryzyka popełnienia błędów.
8.	Aparat ekonomiczny, dozujący stałą ilość odczynnika bez względu na ilość i wielkość skrawków na szkiełku.
9.	Aparat w pełni kontrolujący jakość otrzymywanych preparatów (brak zależności warunków reakcji od warunków otoczenia, brak możliwości przywrócenia barwienia na danym jego etapie w razie awarii aparatu, kontrola terminów ważności wykorzystywanych odczynników, brak zależności wyników reakcji od warunków otoczenia, aparat pracujący w oparciu o walidowane protokoły barwień)
10.	Aparat zabezpieczający przed utratą/uszkodzeniem materiału w trakcie barwienia (zabezpieczenie materiału przed wysychaniem w każdym etapie barwienia, barwienie szkiełek w pozycji poziomej, UPS podtrzymujący pracę aparatu w zestawie)
11.	Aparat posiadający certyfikat dopuszczający do obrotu i diagnostyki in vitro.
	<b>Pełne wsparcie merytoryczne w trakcie trwania umowy:</b>
12.	- walidacja protokołów barwień na tkankach przygotowanych w laboratorium Zamawiającego
13.	- pomoc w doborze przeciwciał
14.	- czynności aplikacyjne
15.	Gwarancja min. 24 miesiące
16.	Autoryzowany serwis, wykonujący usługi w zakresie napraw, konserwacji i kalibracji
17.	Czas reakcji serwisowej max. 72 godz.
18.	Czas naprawy max. 21 dni, w przypadku dłuższego czasu naprawy zapewnienie sprzętu zastępczego
19.	Dostawę do siedziby Zamawiającego pokrywa Wykonawca



Nazwa przedmiotu zamówienia	
<b>Poz. nr 4 Nakrywarka/Zaklejarka – 1 szt.</b>	
Lp	Wymagane funkcje oraz parametry techniczne przedmiotu zamówienia
1.	Wydajność min. 1200 szkiełek mikroskopowych na godzinę
2.	Urządzenie pracujące bez dodatkowego medium do zaklejania
3.	Obsługa szkiełek o wymiarach 26x76mm i grubości 0,9-1,2mm lub szerszym
4.	Gwarancja min. 24 miesiące
5.	Autoryzowany serwis, wykonujący usługi w zakresie napraw, konserwacji i kalibracji
6.	Czas reakcji serwisowej max. 72 godz.
7.	Czas naprawy max. 21 dni, w przypadku dłuższego czasu naprawy zapewnienie sprzętu zastępczego
8.	Dostawę do siedziby Zamawiającego pokrywa Wykonawca

**Opis kryteriów wyboru oferty.**

**Kryteria wyboru oferty i ich znaczenie (w %):**

A. Cena brutto oferty: 80%

B. Gwarancja (w miesiącach): 20%

Minimalny czas gwarancji: 24 miesiące

-----  
-----

**Zadanie nr 5: Piec konwekcyjno – parowy, piec piekarniczy, zmywarka do naczyń.**

**Opis przedmiotu zamówienia**

Nazwa przedmiotu zamówienia	
<b>Poz. nr 1 Piec konwekcyjno – parowy – 1 szt.</b>	
Lp.	Wymagane funkcje oraz parametry techniczne przedmiotu zamówienia
1.	Pojemność urządzenia min. 6 x 1/1 GN
2.	Szerokość urządzenia max. 900 mm
3.	Głębokość urządzenia max. 800 mm
4.	Wysokość urządzenia max. 800 mm
5.	Przyłącze do sieci elektrycznej: 3 NAC 400V

6.	Trzy tryby pracy: para, gorące powietrze, kombinacja pary i gorącego powietrza
7.	Moc całkowita min. 9,8 kW
8.	Wzdłużny układ prowadnic GN 1/1 1/2 1/3 2/3
9.	Automatycznie zwijający się spryskiwacz ręczny
10.	Regulowane prędkości wentylatora
11.	Wbudowana wytwornica pary
12.	Ilość programów min. 50, min. 6 kroków każdy program
13.	Gniazdo USB do dokumentacji wyników HACCP
14.	Zmiękcacz do wody automatyczny przeznaczony do pieca konwekcyjno-parowego
15.	Automatyczna regeneracja zmiękczacza uzależniona od zużycia wody o zaprogramowanym czasie
16.	Wydajność zmiękczacza min. 20l/min
17.	Zbiornik na sól do zmiękczacza o pojemności min. 10 kg
18.	Instruktaż w miejscu instalacji w terminie uzgodnionym z zamawiającym
19.	Pełna gwarancja na wszystkie urządzenia min 24 miesiące
20.	Pisemne potwierdzenie autoryzacji serwisowej wydanej przez producenta oferowanych urządzeń
21.	Czas reakcji serwisowej max. 24 h
22.	Możliwość zgłoszenia serwisowego 24/dobę, 365 dni w roku
23.	Maksymalny czas na usunięcie awarii w dni robocze rozumiane jako dni od pn-pt z wyłączeniem dni wolnych od pracy od momentu zgłoszenia awarii maks. 5 dni, w przypadku dłuższego czasu naprawy zapewnienie sprzętu zastępczego
24.	Instruktaż, instalacje, serwis gwarancyjny i pogwarancyjny może przeprowadzać tylko profesjonalnie przygotowany pracownik firmy oferującej urządzenie bądź pracownik firmy specjalistycznej pracującej na zlecenie firmy sprzedającej urządzenie.
25.	Koszty transportu, instalacji, instruktażu z zakresu obsługi urządzenia pokrywa Wykonawca w terminach uprzednio uzgodnionych z zamawiającym
26.	Do oferty dołączona szczegółowa specyfikacja oferowanego sprzętu i wyposażenia dodatkowego
27.	Prosimy o dołączenie do oferty karty katalogowej produktu

**Nazwa przedmiotu zamówienia**

**Poz. nr 2 Piec piekarniczy – 1 szt.**

Lp.	Wymagane funkcje oraz parametry techniczne przedmiotu zamówienia
1	2
1	Pojemność komory na min. trzy blachy
2	Wymiary blachy min. 600x400 mm
3	Odległości między półkami min. 75 mm
4	Moc urządzenia min. 3kW
5	Zasilanie urządzenia 230V
6	Oświetlenie halogenowe
7	Nawilżanie komory
8	Instruktaż w miejscu instalacji w terminie uzgodnionym z zamawiającym
9	Pełna gwarancja na wszystkie urządzenia min 24 miesięcy

10	Pisemne potwierdzenie autoryzacji serwisowej wydanej przez producenta oferowanych urządzeń
11	Czas reakcji serwisowej max. 24 h
12	Możliwość zgłoszenia serwisowego 24/dobę, 365 dni w roku
13	Maksymalny czas na usunięcie awarii w dni robocze rozumiane jako dni od pn-pt z wyłączeniem dni wolnych od pracy od momentu zgłoszenia awarii maks. 5 dni, w przypadku dłuższego czasu naprawy zapewnienie sprzętu zastępczego
14	Instruktaż, instalacje, serwis gwarancyjny i pogwarancyjny może przeprowadzać tylko profesjonalnie przygotowany pracownik firmy oferującej urządzenie bądź pracownik firmy specjalistycznej pracującej na zlecenie firmy sprzedającej urządzenie
15	Koszty transportu, instalacji, instruktażu z zakresu obsługi urządzenia pokrywa Wykonawca w terminach uprzednio uzgodnionych z zamawiającym
16	Do oferty dołączona szczegółowa specyfikacja oferowanego sprzętu i wyposażenia dodatkowego
17	Prosimy o dołączenie do oferty karty katalogowej produktu

<b>Nazwa przedmiotu zamówienia</b>	
<b>Poz. nr 3 Zmywarka do naczyń – 1 szt.</b>	
Lp.	Wymagane funkcje oraz parametry techniczne przedmiotu zamówienia
1	2
1	Zmywarka gastronomiczna zaopatrzona w dozownik płynu myjącego i pompę zrzutową
2	Wymiary zewnętrzne zmywarki wysokość max. 900mm, głębokość max. 700mm, szerokość max. 600mm
3	Urządzenie wykonane ze stali nierdzewnej
4	Zasilanie urządzenia 400V
5	Moc urządzenia min. 4,9kW
6	Pojemność komory min. 25l
7	Wymiary kosza min.500x500 , max. 600x600
8	Wyposażenie: kosz do talerzy, pojemnik na sztućce
9	Dozownik płynu nabłyszczającego
10	Spełnia wymagania technologiczne konieczne przy wdrażaniu systemu HACCP
11	Zmiękcacz manualny do zmywarki o pojemności 10-20 litrów
12	Instruktaż w miejscu instalacji w terminie uzgodnionym z zamawiającym
13	Pełna gwarancja na wszystkie urządzenia min. 24 miesięcy
14	Pisemne potwierdzenie autoryzacji serwisowej wydanej przez producenta oferowanych urządzeń
15	Czas reakcji serwisowej max. 24 h
16	Możliwość zgłoszenia serwisowego 24/dobę, 365 dni w roku
17	Maksymalny czas na usunięcie awarii w dni robocze rozumiane jako dni od pn-pt z wyłączeniem dni wolnych od pracy od momentu zgłoszenia awarii maks. 5 dni, w przypadku dłuższego czasu naprawy zapewnienie sprzętu zastępczego

18	Instruktaż, instalacje, serwis gwarancyjny i pogwarancyjny może przeprowadzać tylko profesjonalnie przygotowany pracownik firmy oferującej urządzenie bądź pracownik firmy specjalistycznej pracującej na zlecenie firmy sprzedającej urządzenie
19	Koszty transportu, instalacji, instruktażu z zakresu obsługi urządzenia pokrywa Wykonawca w terminach uprzednio uzgodnionych z zamawiającym
20	Do oferty dołączona szczegółowa specyfikacja oferowanego sprzętu i wyposażenia dodatkowego
21	Prosimy o dołączenie do oferty karty katalogowej produktu

### **Opis kryteriów wyboru oferty.**

#### **Kryteria wyboru oferty i ich znaczenie (w %):**

A. Cena brutto oferty : 80%

B. Gwarancja (w miesiącach): 20%

Minimalny czas gwarancji: 24 miesiące.

-----

-----

### **Zadanie nr 6: System do filtrowania wody.**

#### **Opis przedmiotu zamówienia**

<b>Nazwa przedmiotu zamówienia</b>	
<i>System do filtrowania wody</i>	
<b>Lp.</b>	<b>Wymagane funkcje oraz parametry techniczne przedmiotu zamówienia</b>
<i>1</i>	<i>2</i>
1.	System do filtrowania wody zbudowany z dwóch elementów: systemu do oczyszczania wstępnego i systemu do produkcji wody ultraczystej, wraz z zestawem filtrów
2.	System do wstępnego oczyszczania wody z zestawem filtrów: pozwala uzyskać czystość wody co najmniej II stopnia (rezystywność pomiędzy 1-10 MΩ·cm)
	Wydajność: min. 6 litrów na godzinę (przy temperaturze wody 25°C) i min. 3,5 litra na godzinę (przy temperaturze wody 10°C).
	Odczyn wody pH neutralne
	Zasilany wodą wodociągową
	Zbiornik zewnętrzny na min. 50 litrów
	Zawartość całkowitego węgla organicznego (TOC) mniejsza niż 50 ppb
	System wyposażony w pompę ciśnieniową
	Panel LCD z dotykowym wyświetlaczem

	Alarm informujący użytkownika o konieczności wymiany elementów zużywalnych.
	Oprogramowanie wewnętrzne sterujące pracą systemu.
3.	System do produkcji wody ultraczystej z zestawem filtrów: pozwała uzyskać czystość wody I stopnia (rezystywność min. 18,2 MΩ·cm przy 25°C)
	Zasilany wodą wstępnie oczyszczoną (do<20uS/cm)
	Wydajność min. 1 litr na minutę (przy temperaturze wody 25 °C)
	Odczyn wody pH neutralne
	Zawartość całkowitego węgla organicznego (TOC) mniejsza niż 5 ppb
	Minimalne parametry wody ultraczystej: cząsteczki < 0,2 μm, bakterie <1CFU/ml, endotoksyny < 0,001 EU/ml, RNAzy<0,01ng/ml, DNazy < 4pg/μl
	System wyposażony w lampę UV 185/254nm
	Filtr zewnętrzny max. 0,2 μm w punkcie poboru wody
	Panel LCD z dotykowym wyświetlaczem
	Alarm informujący użytkownika o konieczności wymiany elementów zużywalnych.
	Oprogramowanie wewnętrzne sterujące pracą systemu.
4.	Wyposażenie dodatkowe: 2 urządzenia do wirowania próbek w zakresie objętości 0,2-2 ml z prędkością 5000 obr./min; komputer przenośny o podstawowych parametrach
5.	Koszty transportu, instalacji oraz instruktażu z zakresu obsługi urządzenia u Zamawiającego pokrywa Wykonawca
6.	Pełna gwarancja na wszystkie oferowane urządzenia wchodzące w skład oferowanego aparatu min. 24 miesiące od daty protokolarnego odbioru urządzenia w miejscu instalacji u Zamawiającego
7.	Minimum 10 letni okres gwarantowania dostępności części zamiennych
8.	Czas reakcji serwisowej max. 72 godz.
9.	Czas naprawy max. 21 dni, w przypadku dłuższego czasu naprawy zapewnienie sprzętu zastępczego

### **Opis kryteriów wyboru oferty.**

#### **Kryteria wyboru oferty i ich znaczenie (w %):**

- A. Cena brutto oferty : 80 %  
B. Gwarancja (w miesiącach): 20 %

Minimalny czas gwarancji: 24 miesiące.