ZPZ-56/09/23 Załącznik nr 2 do SWZ

**Formularz parametrów technicznych i użytkowych po zmianach**

**Część nr 1 – Urządzenia do ciągłej dekontaminacji powietrza w obecności pacjenta i personelu szt. 13**

**Producent, model, nr katalogowy: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **L.p.** | **Opis przedmiotu zamówienia - parametry wymagane przez Zamawiającego** | **Warunek graniczny** | **Parametry oferowane przez Wykonawcę** | **Punktacja** |
|  | Urządzenie fabrycznie nowe, nie powystawowe, rok produkcji: 2021/2022/2023 r. | Tak |  | Bez punktacji |
|  | Urządzenia do ciągłej dekontaminacji powietrza w obecności pacjenta i personelu | Tak |  | Bez punktacji |
|  | Metoda dekontaminacji zimną plazmą | Tak |  | Bez punktacji |
|  | Skuteczność przeciwko patogenom znajdujących się w powietrzu jakim jak wirusy, bakterie, grzyby, pyłki.  | Tak |  | Bez punktacji |
|  | Wymiary: 1. wysokość 35 cm (+/- 5 cm)
2. szerokość 35 cm (+/- 5 cm)
3. głębokość 12 cm (+/- 2 cm)
 | Tak |  | Bez punktacji |
|  | Waga maksymalna do 5 kg | Tak |  | Bez punktacji |
|  | Obudowa metalowa | Tak |  | Bez punktacji |
|  | Obudowa pokryta powłoką antybakteryjną | Tak/Nie |  | Tak – 2 pkt.Nie – 0 pkt. |
|  | Minimum dwustopniowy zakres pracy urządzenia | Tak |  | Bez punktacji |
|  | Wydajność urządzenia:I bieg - 220 m³/h (+/-10 m³/h)II bieg - 260m³/h (+/-10 m³/h) | Tak |  | Bez punktacji |
|  | Poziom hałasu - maksymalnie do 45 bB | Tak |  | Bez punktacji |
|  | Moc - 25 W (+/- 5W) | Tak |  | Bez punktacji |
|  | Zasilanie 230V, 50Hz | Tak |  | Bez punktacji |
|  | Przewód zasilający umożliwiający podłączenie urządzenia do sieci o długości min. 2,5 m | Tak |  | Bez punktacji |
|  | Możliwość montażu urządzenia na ścianie (montaż po stronie Wykonawcy). | Tak |  | Bez punktacji |
|  | Możliwość dostarczenia sprzętu zastępczego o wydajności zbliżonej do zaoferowanego urządzenia na czas naprawy wymagającej jego wysłania do siedziby serwisu. | Tak/Nie |  | Tak – 5 pkt.Nie – 0 pkt. |
|  | Szkolenie pracowników Zamawiającego w zakresie użytkowania, obsługi i konserwacji. | Tak |  | Bez punktacji |
|  | Gwarancja minimum 24 miesięcy. | Tak |  | Bez punktacji |

*Wykonawca wypełnia niniejszy Formularz poprzez uzupełnienie kolumny pn. „Parametr oferowany przez Wykonawcę” (należy opisać oferowany parametr), zgodnie z wymaganiami Zamawiającego opisanymi w kolumnie pn. Parametry wymagane przez Zamawiającego. Opis oferowanego parametru musi być na tyle wyczerpujący, żeby pozwolił Zamawiającemu ocenę oferty pod względem zgodności z parametrami wymaganymi i uznanie, czy oferta spełnia te wymagania, czy podlega odrzuceniu.*

*W przypadku:*

*a) niewypełnienia którejkolwiek z pozycji w tabeli,*

*b) zaoferowania parametrów niezgodnych z wymaganiami Zamawiającego,*

*oferta zostanie odrzucona na podstawie art. 226 ust. 1 pkt. 5 ustawy pzp, jako oferta, której treść jest niezgodna z warunkami zamówienia.*

*Dokument powinien być podpisany kwalifikowanym podpisem elektronicznym, podpisem zaufanym lub podpisem osobistym przez osobę upoważnioną do reprezentowania Wykonawcy (odpowiednio: Podmiotu udostępniającego zasoby), zgodnie z formą reprezentacji Wykonawcy określoną w rejestrze lub innym dokumencie, właściwym dla danej formy organizacyjnej Wykonawcy albo przez upełnomocnionego przedstawiciela Wykonawcy.*

**Część nr 2 – Urządzenia do mycia i dezynfekcji termicznej szt. 2**

**Producent, model, nr katalogowy: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **L.p.** | **Opis przedmiotu zamówienia - parametry wymagane przez Zamawiającego** | **Warunek graniczny** | **Parametry oferowane przez Wykonawcę** | **Punktacja** |
|  | Urządzenia fabrycznie nowe nie powystawowe, rok produkcji: 2022/2023 | Tak |  | Bez punktacji |
|  | Urządzenie fabrycznie nowe przeznaczone do opróżniania, mycia i dezynfekcji basenów, kaczek, worków i pojemników na mocz, misek do mycia chorych, butli do ssaków i innych szpitalnych naczyń sanitarnych | Tak |  | Bez punktacji |
|  | Urządzenie zgodne z normami europejskimi PN-EN ISO 15883-1 i PN-EN ISO 15883-3 lub równoważnymi – wymagany certyfikat wydany przez niezależną jednostkę notyfikującą potwierdzający zgodność. | Tak |  | Bez punktacji |
|  | Urządzenie montowane na posadzce | Tak |  | Bez punktacji |
|  | Ładowanie od frontu | Tak |  | Bez punktacji |
|  | Drzwi uchylne otwierane i zamykane ręcznie bez oporów przy zamykaniu i otwieraniu | Tak |  | Bez punktacji |
|  | Wysokość otworu drzwiowego umożliwiająca mycie basenów z długą rączką | Tak |  | Bez punktacji |
|  | Blokada drzwi podczas trwania procesu - zabezpieczenie przed otwarciem drzwi podczas całego przebiegu procesu mycia i dezynfekcji, także podczas przerw w zasilaniu | Tak |  | Bez punktacji |
|  | Kontrola blokady drzwi | Tak |  | Bez punktacji |
|  | Do zwolnienia blokady drzwi i uzyskania dostępu do wsadu wymagane jest użycie specjalnego klucza, kodu lub narzędzia, zgodnie z normą PN-EN ISO 15883-1 lub równoważną. Nie dopuszcza się zwalniania blokady przy użyciu jednego przycisku. | Tak |  | Bez punktacji |
|  | Ergonomiczny uchwyt do otwierania drzwi niewystający lub nieznacznie wystający poza linię obudowy urządzenia | Tak |  | Bez punktacji |
|  | Dezynfekcja termiczna zgodnie z normą PN EN ISO 15883-3 lub równoważną | Tak |  | Bez punktacji |
|  | Odseparowany zbiornik na wodę o poj. min. 10 l wyposażony w regulację poziomu wody, opróżniany automatycznie po zakończeniu programu. Izolacja od sieci wodociągowej zgodnie z DIN 1988/DIN-EN 1717 lub równoważną. | Tak |  | Bez punktacji |
|  | Komora myjąca i inne zbiorniki wykonane ze stali nierdzewnej | Tak |  | Bez punktacji |
|  | Komora głęboko tłoczona bez spoin lub z łączeniami laserowymi, z zaokrąglonymi narożnikami, sufit komory z nachyleniem ułatwiający samooczyszczenie i samodezynfekcję – różnica wysokości między przodem a tyłem komory niemniejsza niż 8-10 cm lub 10°.  | Tak |  | Bez punktacji |
|  | Komora z lejem odpływowym o średnicy 100 mm w formie jednego głęboko tłoczonego elementu | Tak |  | Bez punktacji |
|  | Objętość komory nie mniejsza niż 60 l | Tak |  | Bez punktacji |
|  | Podłączenie odpływu podłogowe lub ścienne 100 Ø | Tak |  | Bez punktacji |
|  | Urządzenie wyposażone w czujnik drożności odpływu | Tak |  | Bez punktacji |
|  | Zatrzymanie cyklu w razie stwierdzenia przez system zablokowania odpływu | Tak |  | Bez punktacji |
|  | Komora o pojemności umożliwiającej jednoczasowe mycie i dezynfekcję 3 kaczek, lub/i 1basenu z pokrywką oraz 1 kaczki; wiader o pojemności 20 l | Tak |  | Bez punktacji |
|  | Konstrukcja uchwytów zapobiegająca wylewaniu nieczystości poza komorę mycia | Tak |  | Bez punktacji |
|  | Możliwość wymiany i stosowania uchwytów specjalistycznych bez stosowania narzędzi, w tym uchwytu umożliwiającego opróżnianie jednorazowych worków na mocz | Tak |  | Bez punktacji |
|  | Opróżnianie naczyń przy zamykaniu drzwi | Tak |  | Bez punktacji |
|  | Uszczelka na korpusie urządzenia lub na drzwiach komory wykonana z trwałego tworzywa sztucznego, gwarantującą paroszczelność.  | Tak |  | Bez punktacji |
|  | System 13 (+/- 2) dysz myjących, w tym dyszy centralnej; dysz obrotowych i dysz natryskowych do czyszczenia zewnętrznego i wewnętrznego naczyń pielęgnacyjnych oraz komory myjącej lub system 10 dysz, w tym 5 dysz obrotowych wraz z wysoko wydajnym ramieniem obrotowym. | Tak |  | Bez punktacji |
|  | Urządzenie szczelne, uniemożliwiające wydobywanie się pary w czasie trwania procesu, wyposażone w system odprowadzający parę do kanalizacji | Tak |  | Bez punktacji |
|  | Maksymalny poziom wytwarzanego hałasu do 55 dB  | Tak |  | Hałas ≤ 50 dB – 5 pktHałas ˃50 dB – 0 pkt |
|  | Mikrokomputerowe sterowanie pracą urządzenia | Tak |  | Bez punktacji |
|  | Minimum 3 programy standardowe dla mycia naczyń w zależności od stopnia zabrudzenia | Tak |  | Bez punktacji |
|  | Minimum 20 programów pracy urządzenia do zaprogramowania według indywidualnych potrzeb | Tak/Nie |  | Liczba programów ≥40 – 5 pktLiczba programów ≥30 – 3 pktLiczba programów ˂30 – 0 pkt |
|  | Ekran wyświetlający informacje niezbędne do obsługi i kontroli urządzenia w języku polskim oraz wartość A0 podczas procesu dezynfekcji | Tak |  | Bez punktacji |
|  | Co najmniej dwa niezależne od siebie czujniki temperatury. | Tak |  | Bez punktacji |
|  | Membranowy panel na frontowej ścianie urządzenia | Tak |  | Bez punktacji |
|  | Optyczna i akustyczna informacja o usterkach | Tak |  | Bez punktacji |
|  | Automatyczne dozowanie środka chemicznego  | Tak |  | Bez punktacji |
|  | Czujnik kontrolujący obecność środka chemicznego | Tak |  | Bez punktacji |
|  | Kontrola prawidłowego dozowania środków chemicznych w każdym procesie, zgodnie z normą PN-EN ISO 15883-1 lub równoważną | Tak |  | Bez punktacji |
|  | Miejsce przeznaczone na pojemnik ze środkiem chemicznym wewnątrz urządzenia | Tak |  | Bez punktacji |
|  | Kontrola poziomu wody w zbiorniku | Tak |  | Bez punktacji |
|  | System informujący o ewentualnych przeciekach na pompie dozującej | Tak |  | Bez punktacji |
|  | Zasilanie: 230V, 50 Hz lub 400 V 50 Hz. | Tak |  | Bez punktacji |
|  | Maksymalne zużycie wody poniżej 48l/cykl | Tak |  | Zużycie wody ≤ 35 l na cykl – 5 pkt.Zużycie wody ≤ 45 l na cykl – 3 pkt.Zużycie wody ˃ 45 l na cykl – 0 pkt. |
|  | Wymiary urządzenia:Szerokość - 500 mm (+/- 50 mm)Głębokość - 450-600 mmWysokość - 1450-1730 mmWaga: maksymalnie 90 kg | Tak |  | Bez punktacji |
|  | Kod dostępu dla obsługi technicznej Szpitala umożliwiający konfigurację podstawowych parametrów serwisowych | Tak |  | Bez punktacji |
|  | Dostępność części zamiennych bez konieczności zakupu usługi ich wymiany przez okres co najmniej 10 lat. | Tak |  | Dostępność części ≥ 15 lat – 5 pktDostępność części ≥ 10 lat – 2 pktDostępność części ˂ 10 lat – 0 pkt |
|  | Autoryzowany serwis w okresie gwarancji | Tak |  | Bez punktacji |
|  | Szkolenie pracowników Zamawiającego w zakresie użytkowania, obsługi i konserwacji. | Tak |  | Bez punktacji |
|  | Gwarancja minimum 24 miesiące. | Tak |  | Bez punktacji |

*Wykonawca wypełnia niniejszy Formularz poprzez uzupełnienie kolumny pn. „Parametr oferowany przez Wykonawcę” (należy opisać oferowany parametr), zgodnie z wymaganiami Zamawiającego opisanymi w kolumnie pn. Parametry wymagane przez Zamawiającego. Opis oferowanego parametru musi być na tyle wyczerpujący, żeby pozwolił Zamawiającemu ocenę oferty pod względem zgodności z parametrami wymaganymi i uznanie, czy oferta spełnia te wymagania, czy podlega odrzuceniu.*

*W przypadku:*

*a) niewypełnienia którejkolwiek z pozycji w tabeli,*

*b) zaoferowania parametrów niezgodnych z wymaganiami Zamawiającego,*

*oferta zostanie odrzucona na podstawie art. 226 ust. 1 pkt. 5 ustawy pzp, jako oferta, której treść jest niezgodna z warunkami zamówienia.*

*Dokument powinien być podpisany kwalifikowanym podpisem elektronicznym, podpisem zaufanym lub podpisem osobistym przez osobę upoważnioną do reprezentowania Wykonawcy (odpowiednio: Podmiotu udostępniającego zasoby), zgodnie z formą reprezentacji Wykonawcy określoną w rejestrze lub innym dokumencie, właściwym dla danej formy organizacyjnej Wykonawcy albo przez upełnomocnionego przedstawiciela Wykonawcy.*

**Część nr 3 – Macerator do kaczek i basenów o wydajności do 2 naczyń na cykl szt. 2**

**Producent, model, nr katalogowy: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **L.p.** | **Opis przedmiotu zamówienia - parametry wymagane przez Zamawiającego** |  | **Parametry oferowane przez Wykonawcę** |  |
|  | Urządzenie fabrycznie nowe nie powystawowe, rok produkcji: 2022/2023. | Tak |  | Bez punktacji |
|  | Macerator przeznaczony do utylizacji jednorazowego użytku naczyń wykonanych ze specjalnie przetworzonej pulpy papierowej – kaczek, basenów itp. | Tak |  | Bez punktacji |
|  | Wydajność do 2 naczyń na 1 cykl. | Tak |  | Bez punktacji |
|  | Czas cyklu maceracji < 65 sekund. | Tak |  | Bez punktacji |
|  | Zasilanie elektryczne 230 V, 50 Hz. | Tak |  | Bez punktacji |
|  | Zużycie energii max. 0,05 kWh/cykl | Tak |  | Zużycie energii ≤ 0,02 kWh na cykl – 3 pkt.Zużycie energii ˃0,02 kWh na cykl – 0 pkt. |
|  | Ochrona przed przeciążeniem | Tak |  | Bez punktacji |
|  | Odpływ kanalizacyjny 50 mm | Tak |  | Bez punktacji |
|  | Doprowadzenie wody zimnej ¾” | Tak |  | Bez punktacji |
|  | Zużycie wody na cykl max. 20 l | Tak |  | Zużycie wody ≤ 12 l na cykl – 3 pkt.Zużycie wody ≤ 16 l na cykl – 1 pkt.Zużycie wody ≤ 20 l na cykl – 0 pkt. |
|  | Wymagane natężenie przepływu wody min. 4l/min | Tak |  | Bez punktacji |
|  | Wymiary urządzenia:Szerokość – 37 cm (+/-3 cm)Wysokość przy zamkniętej pokrywie – 100 cm (+/- 3 cm)Wysokość przy otwartej pokrywie – 125 cm – 150 cmGłębokość – 42 cm – 510 cm | Tak |  | Bez punktacji |
|  | Wysokość załadunku max. 100 cm | Tak |  | Bez punktacji |
|  | Obudowa: konstrukcja ze stali nierdzewnej z frontem i górną pokrywą wykonaną z wysokiej jakości tworzywa sztucznego | Tak |  | Bez punktacji |
|  | Powłoka antybakteryjna min. na pokrywie urządzenia | Tak/Nie |  | Tak – 2 pktNie – 0 pkt |
|  | Górna część obudowy wraz z pokrywą (z wyjątkiem uchwytu/ów) wykonana w formie zapobiegającej gromadzeniu zanieczyszczeń, tj. gładka powierzchnia, bez zagłębień i przewężeń. | Tak |  | Bez punktacji |
|  | Urządzenie wyposażone w uszczelkę zamontowaną na pokrywie lub w górnej obudowie, w obręczy pokrywy, zapewniającą szczelność oraz czystość komory podczas pracy. | Tak |  | Bez punktacji |
|  | Ręczny sposób zamykania pokrywy, bez użycia elektronicznych siłowników i czujników podczerwieni. | Tak/Nie |  | Tak – 2 pkt.Nie – 0 pkt. |
|  | Mechanizm ryglujący z funkcją dociągu pokrywy. | Tak |  | Bez punktacji |
|  | Uruchomienie urządzenia możliwe po zamknięciu pokrywy. | Tak |  | Bez punktacji |
|  | Urządzenie sterowane mikroprocesowo. | Tak |  | Bez punktacji |
|  | Urządzenie wyposażone w panel sterujący informujący o stanie pracy urządzenia, fazie cyklu oraz dysfunkcjach.  | Tak |  | Bez punktacji |
|  | Funkcjonalność resetowania urządzenia z panelu sterowania. | Tak |  | Bez punktacji |
|  | Zabezpieczenia przed uruchomieniem urządzenia w przypadku :• otwarcia pokrywy,• niskiego poziomu wody,• zablokowania odpływu,• usterki mechanicznej. | Tak |  | Bez punktacji |
|  | Urządzenie wyposażone w dozownik płynu antybakteryjno – dezodoryzującego. | Tak |  | Bez punktacji |
|  | Komora oraz głowice tnące wykonane z wysokiej jakości stali nierdzewnej. | Tak |  | Bez punktacji |
|  | Maceracja przy użyciu min. dwóch wielopłaszczyznowych modułów tnąco rozrywających o różnej geometrii, z co najmniej trzema elementami tnącymi na różnych wysokościach i komorą zagarniającą | Tak |  | Bez punktacji |
|  | Elementy tnące umiejscowione w głównej (górnej) części komory z bezpośrednim dostępem do wszystkich elementów tnących po otwarciu pokrywy, brak konieczności demontażu bębna w celu ich sprawdzenia i wyczyszczenia w przypadku maceracji nieodpowiednich materiałów (np. ścierki wielorazowe, lignina itp.) | Tak/Nie |  | Tak – 3 pkt.Nie – 0 pkt. |
|  | Komora maceratora wyposażona w niewielkie otwory o średnicy nie większej niż 10 mm uniemożliwiające przedostanie się niepożądanego przedmiotu do rury kanalizacyjnej powodując zapchanie. | Tak |  | Bez punktacji |
|  | Otwory odpływowe dla równomiernego odprowadzania ścieku. | Tak |  | Bez punktacji |
|  | System bezkolizyjnego odprowadzenie zmacerowanego ścieku do syfonu w celu powolnego i równomiernego odprowadzania ścieku dla zachowania najlepszej drożności odpływu | Tak |  | Bez punktacji |
|  | Możliwość wymiany pojedynczego noża/modułu w przypadku uszkodzenia bez koniczności wymiany całego talerza | Tak |  | Bez punktacji |
|  | Uszczelka pod całą powierzchnią podstawy zapobiegająca przedostawaniu się zanieczyszczeń i wilgoci oraz zwiększająca amortyzację, wyciszenie urządzenia. | Tak/Nie |  | Tak – 1 pkt.Nie – 0 pkt. |
|  | Instrukcja obsługi w języku polskim | Tak |  | Bez punktacji |
|  | Autoryzowany serwis na terenie Polski w okresie gwarancji | Tak |  | Bez punktacji |
|  | Szkolenie pracowników Zamawiającego w zakresie użytkowania, obsługi i konserwacji. | Tak |  | Bez punktacji |
|  | Gwarancja na noże do rozdrabniania min. 5 lat | Tak |  | Gwarancja 5 lat – 0 pkt.Gwarancja ≥ 8 lat – 2 pkt.Gwarancja ≥ 10 lat – 5 pkt. |
|  | Gwarancja minimum 24 miesiące. | Tak |  | Bez punktacji |

*Wykonawca wypełnia niniejszy Formularz poprzez uzupełnienie kolumny pn. „Parametr oferowany przez Wykonawcę” (należy opisać oferowany parametr), zgodnie z wymaganiami Zamawiającego opisanymi w kolumnie pn. Parametry wymagane przez Zamawiającego. Opis oferowanego parametru musi być na tyle wyczerpujący, żeby pozwolił Zamawiającemu ocenę oferty pod względem zgodności z parametrami wymaganymi i uznanie, czy oferta spełnia te wymagania, czy podlega odrzuceniu.*

*W przypadku:*

*a) niewypełnienia którejkolwiek z pozycji w tabeli,*

*b) zaoferowania parametrów niezgodnych z wymaganiami Zamawiającego,*

*oferta zostanie odrzucona na podstawie art. 226 ust. 1 pkt. 5 ustawy pzp, jako oferta, której treść jest niezgodna z warunkami zamówienia.*

*Dokument powinien być podpisany kwalifikowanym podpisem elektronicznym, podpisem zaufanym lub podpisem osobistym przez osobę upoważnioną do reprezentowania Wykonawcy (odpowiednio: Podmiotu udostępniającego zasoby), zgodnie z formą reprezentacji Wykonawcy określoną w rejestrze lub innym dokumencie, właściwym dla danej formy organizacyjnej Wykonawcy albo przez upełnomocnionego przedstawiciela Wykonawcy.*

**Część nr 4 – Macerator do kaczek i basenów o wydajności do 4 naczyń na cykl szt. 1**

**Producent, model, nr katalogowy: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **L.p.** | **Opis przedmiotu zamówienia - parametry wymagane przez Zamawiającego** |  | **Parametry oferowane przez Wykonawcę** |  |
|  | Urządzenie fabrycznie nowe nie powystawowe, rok produkcji: 2022/2023. | Tak |  | Bez punktacji |
|  | Macerator przeznaczony do utylizacji jednorazowego użytku naczyń wykonanych ze specjalnie przetworzonej pulpy papierowej – kaczek, basenów itp. | Tak |  | Bez punktacji |
|  | Wydajność do 4 naczyń na 1 cykl. | Tak |  | Bez punktacji |
|  | Czas cyklu maceracji ≤2 minut. | Tak |  | Bez punktacji |
|  | Zasilanie elektryczne 230 V, 50 Hz. | Tak |  | Bez punktacji |
|  | Zużycie energii max. 0,05 kWh/cykl | Tak |  | Zużycie energii ≤ 0,02 kWh na cykl – 3 pkt.Zużycie energii ˃0,02 kWh na cykl – 0 pkt. |
|  | Ochrona przed przeciążeniem | Tak |  | Bez punktacji |
|  | Odpływ kanalizacyjny 50 mm | Tak |  | Bez punktacji |
|  | Doprowadzenie wody zimnej ¾” | Tak |  | Bez punktacji |
|  | Zużycie wody na cykl max. 30l | Tak |  | Zużycie wody ≤ 20 l na cykl – 3 pkt.Zużycie wody ≤ 25 l na cykl – 1 pkt.Zużycie wody ≤ 30 l na cykl – 0 pkt. |
|  | Wymagane natężenie przepływu wody min. 5,5 l/min | Tak |  | Bez punktacji |
|  | Wymiary urządzenia:Szerokość – 37-50 cmWysokość przy zamkniętej pokrywie – 90 cm – 105 cm Wysokość przy otwartej pokrywie – 120 cm – 150 cm Głębokość – 55 cm (+/-5 cm) | Tak |  | Bez punktacji |
|  | Wysokość załadunku max. 100 cm  | Tak |  | Bez punktacji |
|  | Obudowa: konstrukcja ze stali nierdzewnej z frontem i górną pokrywą wykonaną z wysokiej jakości tworzywa sztucznego lub ze stali nierdzewnej pokrywie z tworzywa antybakteryjnego. | Tak |  | Bez punktacji |
|  | Powłoka antybakteryjna min. na pokrywie urządzenia | Tak/Nie |  | Tak – 2 pktNie – 0 pkt |
|  | Górna część obudowy wraz z pokrywą (z wyjątkiem uchwytu/ów) wykonana w formie zapobiegającej gromadzeniu zanieczyszczeń, tj. gładka powierzchnia, bez zagłębień i przewężeń. | Tak |  | Bez punktacji |
|  | Urządzenie wyposażone w uszczelkę zamontowaną na pokrywie lub w górnej obudowie, w obręczy pokrywy, zapewniającą szczelność oraz czystość komory podczas pracy. | Tak |  | Bez punktacji |
|  | Otwieranie i zamykanie pokrywy za pomocą przycisku nożnego lub systemu bezdotykowego przez czujnik. | Tak |  | Bez punktacji |
|  | Mechanizm ryglujący z funkcją dociągu pokrywy. | Tak |  | Bez punktacji |
|  | Uruchomienie urządzenia możliwe po zamknięciu pokrywy. | Tak |  | Bez punktacji |
|  | Zabezpieczenie przed przytrzaśnięciem dłoni operatora | Tak/Nie |  | Tak – 2 pkt.Nie – 0 pkt. |
|  | Urządzenie sterowane mikroprocesowo. | Tak |  | Bez punktacji |
|  | Urządzenie wyposażone w panel sterujący/wyświetlacz informujący o stanie pracy urządzenia, fazie cyklu oraz dysfunkcjach.  | Tak |  | Bez punktacji |
|  | Komunikaty dźwiękowe i świetlne informujące o niewłaściwej obsłudze | Tak |  | Bez punktacji |
|  | Urządzenie wyposażone w czujnik i: - niedrożności odpływu - niskiego poziomu wody - zaistniałych usterek - usterki mechanicznej - otwarcia pokrywy  | Tak |  | Bez punktacji |
|  | Archiwizacja danych – możliwość przejrzenia błędów (daty, godziny wystąpienia błędu), ilości cykli | Tak |  | Bez punktacji |
|  | Co najmniej 3 programy pracy urządzenia, w tym program nocny. Możliwość wyboru programu z panelu sterowania. | Tak |  | Bez punktacji |
|  | Maksymalny generowany poziom hałasu w trybie nocnym ≤ 55 db. | Tak/Nie |  | Tak – 2 pkt.Nie – 0 pkt. |
|  | Możliwość resetowania urządzenia bezpośrednio z panelu sterowania  | Tak |  | Bez punktacji |
|  | Funkcja przechodzenia w stan czuwania | Tak |  | Bez punktacji |
|  | Urządzenie wyposażone w dozownik płynu antybakteryjno – dezodoryzującego. | Tak |  | Bez punktacji |
|  | Komora oraz głowice tnące wykonane z wysokiej jakości stali nierdzewnej. | Tak |  | Bez punktacji |
|  | Maceracja przy użyciu min. dwóch wielopłaszczyznowych modułów tnąco rozrywających o różnej geometrii, z co najmniej trzema elementami tnącymi na różnych wysokościach i komorą zagarniającą oraz noża centralnego. | Tak |  | Bez punktacji |
|  | Elementy tnące umiejscowione w głównej (górnej) części komory z bezpośrednim dostępem do wszystkich elementów tnących po otwarciu pokrywy, brak konieczności demontażu bębna w celu ich sprawdzenia i wyczyszczenia w przypadku maceracji nieodpowiednich materiałów (np. ścierki wielorazowe, lignina itp.) | Tak/Nie |  | Tak – 3 pkt.Nie – 0 pkt. |
|  | Komora maceratora wyposażona w niewielkie otwory o średnicy uniemożliwiającej przedostanie się niepożądanego przedmiotu do rury kanalizacyjnej powodując zapchanie. | Tak |  | Bez punktacji |
|  | Otwory odpływowe dla równomiernego odprowadzania ścieku. | Tak |  | Bez punktacji |
|  | Syfon o łatwym dostępie manualnym lub rewizja umożliwiająca dostęp do syfonu. | Tak |  |  |
|  | System bezkolizyjnego odprowadzenie zmacerowanego ścieku do syfonu w celu powolnego i równomiernego odprowadzania ścieku dla zachowania najlepszej drożności odpływu | Tak |  | Bez punktacji |
|  | Możliwość wymiany pojedynczego noża/modułu w przypadku uszkodzenia bez koniczności wymiany całego talerza | Tak |  | Bez punktacji |
|  | Uszczelka pod całą powierzchnią podstawy zapobiegająca przedostawaniu się zanieczyszczeń i wilgoci oraz zwiększająca amortyzację, wyciszenie urządzenia. | Tak/Nie |  | Tak – 1 pkt.Nie – 0 pkt. |
|  | Instrukcja obsługi w języku polskim | Tak |  | Bez punktacji |
|  | Autoryzowany serwis na terenie Polski w okresie gwarancji | Tak |  | Bez punktacji |
|  | Szkolenie pracowników Zamawiającego w zakresie użytkowania, obsługi i konserwacji. | Tak |  | Bez punktacji |
|  | Gwarancja na noże do rozdrabniania min. 5 lat | Tak |  | Gwarancja 5 lat – 0 pkt.Gwarancja ≥ 8 lat – 2 pkt.Gwarancja ≥ 10 lat – 5 pkt. |
|  | Gwarancja minimum 24 miesiące. | Tak |  | Bez punktacji |

*Wykonawca wypełnia niniejszy Formularz poprzez uzupełnienie kolumny pn. „Parametr oferowany przez Wykonawcę” (należy opisać oferowany parametr), zgodnie z wymaganiami Zamawiającego opisanymi w kolumnie pn. Parametry wymagane przez Zamawiającego. Opis oferowanego parametru musi być na tyle wyczerpujący, żeby pozwolił Zamawiającemu ocenę oferty pod względem zgodności z parametrami wymaganymi i uznanie, czy oferta spełnia te wymagania, czy podlega odrzuceniu.*

*W przypadku:*

*a) niewypełnienia którejkolwiek z pozycji w tabeli,*

*b) zaoferowania parametrów niezgodnych z wymaganiami Zamawiającego,*

*oferta zostanie odrzucona na podstawie art. 226 ust. 1 pkt. 5 ustawy pzp, jako oferta, której treść jest niezgodna z warunkami zamówienia.*

*Dokument powinien być podpisany kwalifikowanym podpisem elektronicznym, podpisem zaufanym lub podpisem osobistym przez osobę upoważnioną do reprezentowania Wykonawcy (odpowiednio: Podmiotu udostępniającego zasoby), zgodnie z formą reprezentacji Wykonawcy określoną w rejestrze lub innym dokumencie, właściwym dla danej formy organizacyjnej Wykonawcy albo przez upełnomocnionego przedstawiciela Wykonawcy.*