## 

**Myjnia dezynfektor do mycia i dezynfekcji naczyń sanitarnych wielorazowego użytku – 1 szt.**

Producent: …………………………………………………………..

Kraj pochodzenia: .………………………………………………………….

Oferowany model: …………………………………………………………..

Rok produkcji :…....……………………………………………………..

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **l.p.** | **Określenie parametrów** | **Wartość wymagana** | **Wartość oferowana** |
| **I** | Myjnia dezynfektor do mycia i dezynfekcji naczyń sanitarnych wielorazowego użytku | Tak |  |
| 1. | Szerokość myjni (mm) max 500 mm | TAK |  |
| 2. | Wysokość myjni (mm) max 1450 mm | TAK |  |
| 3. | Głębokość myjni (mm) max 500 mm | TAK |  |
| 4. | Minimalna ilość basenów mytych w 1 cyklu: 1 (szt) | TAK |  |
| 5. | Minimalna ilość kaczek mytych w 1 cyklu: 1 (szt) | TAK |  |
| 6. | Generator pary ciągłej o mocy max 3000 W | TAK |  |
| 7. | Pompa wodna o mocy max 800 W. | TAK |  |
| 8. | Minimum 10 dysz wykonanych ze stali nierdzewnej | TAK ( podać ) ilość dysz  = 10 – 0 pkt.  >12 – 1 pkt. |  |
| 9. | Myjnia wyposażona jest w funkcję automatycznej dezynfekcji zbiornika oraz orurowania lub dezynfekcję zbiornika, rozwiązanie polegające na dezynfekcji termicznej armatury poprzez dezynfekcję wszystkich rur doprowadzających wodę oraz dysz podczas każdego procesu oraz dodatkowo wyposażone w program dezynfekcji uruchamiany automatycznie w czasie postoju urządzenia dłuższego niż 24h, gwarantujący czystość mikrobiologiczną wewnątrz zbiornika, orurowania, pompy, zaworów, komory | TAK |  |
| 10. | Zgodność normą ISO 15883-1,-3 gwarantującą doskonałą jakość mycia i dezynfekcji naczyń. | TAK |  |
| 11. | Wyświetlacz LCD pokazuje wartość parametru A0 co stanowi walidację poprawnej dezynfekcji. | TAK |  |
| 12. | Pobór wody na jeden cykl max 19-20 l. | TAK ( podać ) Pobór wody na 1 cykl:  < 19 litrów – 1 pkt. = 19 litrów – 0 pkt. |  |
| 13. | Zużycie energii elektrycznej podczas jednego cyklu | TAK ( podać ) Zużycie energii elektrycznej podczas 1 cyklu:  < 0,20 kWh – 1 pkt.  ≥ 0,20 kWh ≤ 0,25 kWh – 0 pkt. |  |
| 14. | Możliwość konfiguracji parametrów urządzenia za pomocą komputera PC. | Tak |  |
| 15. | Certyfikat CE 93/42 oraz ISO 15883 -1, -3 załączyć do oferty | Tak |  |
| 16. | Instrukcja w języku polskim | Tak |  |
| 17. | Szkolenia personelu | Tak |  |
| 18. | Paszport użytkownika | Tak |  |
| **II.** | Warunki gwarancji: okres gwarancji min. 24 miesiące | 24 miesiące – 0 pkt.  36 miesięcy – 0,5 pkt.  48 miesięcy – 1 pkt. |  |
| 1 | Bezpłatne obowiązkowe przeglądy w okresie gwarancyjnym wymagane dla dobrej pracy sprzętu wraz z zestawami serwisowymi. | TAK |  |
| 2. | Czas usunięcia usterki nie wymagający wymiany części zamiennych w dniach kalendarzowych | do 3 dni |  |
| 3. | Czas usunięcia usterki wymagający wymiany części zamiennych w dniach kalendarzowych | do 14 dni |  |
| 4. | Wszelkie koszty transportu związane z naprawą w okresie gwarancji ponosi Wykonawca | Tak |  |
| 6. | Minimalna liczba napraw powodująca wymianę danego podzespołu na nowy /dopuszczamy 2-krotną naprawę, w przypadku 3 uszkodzenia wymiana podzespołu na nowy/ | Tak |  |
| 7. | Okres zagwarantowania części zamiennych i wyposażenia | min. 10 lat licząc od dnia dostawy  podać |  |

\*) w kolumnie należy opisać parametry oferowane i podać zakresy

UWAGA:

Nie spełnienie wymaganych parametrów i warunków spowoduje odrzuceniem oferty.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Osoby upoważnione do podpisania oświadczenia w imieniu Wykonawcy** | | |
| Imię i Nazwisko | Data | Podpis |
|  |  |  |
|  |  |  |