NSSU.DFP.271.84.2019.KK Załącznik nr 1a do specyfikacji

Załącznik nr …… do umowy

**Część 1**

**OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**

**zakup wraz z dostawą, instalacją i uruchomieniem urządzeń laboratoryjnych dla apteki w Nowej Siedzibie Szpitala Uniwersyteckiego**

**Kraków-Prokocim.**

Uwagi i objaśnienia:

* Parametry określone jako „tak” są parametrami granicznymi. Udzielenie odpowiedzi „nie” lub innej nie stanowiącej jednoznacznego potwierdzenia spełniania warunku będzie skutkowało odrzuceniem oferty.
* Parametry o określonych warunkach liczbowych ( „=>” lub „<=” ) są warunkami granicznymi, których niespełnienie spowoduje odrzucenie oferty. Wartość podana przy w/w oznaczeniach oznacza wartość wymaganą.
* Wykonawca zobowiązany jest do podania parametrów w jednostkach wskazanych w niniejszym opisie.
* Wykonawca gwarantuje niniejszym, że sprzęt jest fabrycznie nowy (rok produkcji: nie wcześniej niż 2019), nieużywany, kompletny i do jego uruchomienia oraz stosowania zgodnie z przeznaczeniem nie jest konieczny zakup dodatkowych elementów i akcesoriów. Żaden aparat ani jego część składowa, wyposażenie, etc. nie jest sprzętem rekondycjonowanym, powystawowym i nie był wykorzystywany wcześniej przez innego użytkownika.

- W przypadku punktacji proporcjonalnej ocena jest przeprowadzana w sposób następujący: oferta zawierająca najkorzystniejszą wartość otrzymuje maksymalną liczę punktów, wszystkie pozostałe proporcjonalnie mniej w stosunku do najkorzystniejszej wartości.

- Gdziekolwiek w Specyfikacji Istotnych Warunków Zamówienia przywołane są normy, lub nazwy własne lub znaki towarowe lub patenty lub pochodzenie, źródło lub szczególny proces, który charakteryzuje produkty dostarczane przez konkretnego Wykonawcę, Zamawiający dopuszcza rozwiązania równoważne.

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Przedmiot zamówienia** | | **Liczba sztuk** | **Nazwa i typ/model/**  **Producent/Kraj produkcji** | | **Rok produkcji**  (nie wcześniej niż 2019) | **Klasa wyrobu medycznego** (jeżeli dotyczy): | **Cena jednostkowa brutto**  **(w zł)** | **Cena brutto razem (w zł)** |
| 1. | **Myjnia-dezynfektor razem z wyposażeniem** | | 1 |  | |  |  |  |  |
|  |  | | |  | |  |  |  |  |
|  |  |  | | | **A: Cena brutto sprzętu (w zł):** | | | |  |
|  |  |  | | | **B: Cena brutto dostawy, instalacji i uruchomienia sprzętu (w zł):** | | | |  |
|  |  |  | | | **C: Cena brutto szkoleń (w zł):** | | | |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **A+ B + C: Cena brutto oferty (w zł):** |  |

**PARAMETRY TECHNICZNE I EKSPLOATACYJNE**

**Myjnia-dezynfektor razem z wyposażeniem**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **LP** | * + 1. **PARAMETR** | **PARAMETR WYMAGANY** | **PARAMETR OFEROWANY** | **SPOSÓB OCENY** |
|  | Myjnia przeznaczona do mycia i dezynfekcji naczyń szklanych oraz osprzętu laboratoryjnego | Tak |  | --- |
|  | Konstrukcja urządzenia nie wymagająca stosowania specjalnych elementów montażowych lub konstrukcja z wanną cokołową | Tak |  | --- |
|  | Komora nieprzelotowa, jednodrzwiowa, podświetlana | Tak |  | --- |
|  | Całkowicie przeszklone drzwi komory ze szkła hartowanego (dopuszczalna rama konstrukcyjna ze stali nierdzewnej, nie przesłaniająca światła komory) przesuwane automatycznie w płaszczyźnie pionowej . Napęd drzwi elektryczny lub pneumatyczny | Tak |  | --- |
|  | Powierzchnia czołowa myjni wykonana w sposób pozwalający na higieniczny łatwy do utrzymania w czystości i możliwa do dezynfekcji; bez wystających śrub, klawiatur, elementów elektrycznych (za wyjątkiem wyłączników), których mycie jest utrudnione | Tak |  | --- |
|  | Maksymalne wymiary urządzenia:  - szerokość: maksymalnie 90 cm  - głębokość: maksymalnie 105 cm  - wysokość: maksymalnie 245 cm. | Tak, podać |  | --- |
|  | Komora myjni, obudowa i elementy funkcjonalne (ramiona spryskujące, przewody rurowe, elementy grzejne) – wykonanie ze stali nierdzewnej / kwasoodpornej | Tak |  | --- |
|  | Dwa czujniki temperatury w komorze myjącej | Tak |  | --- |
|  | Końcowe płukanie wodą uzdatnioną | Tak |  | --- |
|  | Czujnik przewodności wody uzdatnionej | Tak |  | --- |
|  | Spust wody z myjni po fazie procesu przy zastosowaniu zaworu spustowego | Tak |  | --- |
|  | System chłodzenia wody odprowadzanej z myjni | Tak |  | --- |
|  | Minimum trzy pompy do detergentów/środków dezynfekcyjnych, każda z możliwością nastawiania dozowania środka bezpośrednio z panelu sterującego dla każdego programu zawartego w sterowniku oddzielnie | Tak, podać |  | --- |
|  | Kontrola poziomu dozowanych środków chemicznych w zbiornikach | Tak |  | --- |
|  | Zbiornik do wstępnego podgrzania wody zdemineralizowanej do ostatniego płukania w celu skrócenia czasu procesu, ewentualnie możliwość recyklingu wody ( wykorzystanie wody z ostatniego płukania do kolejnego cyklu mycia) | Tak |  | --- |
|  | Sterowanie i kontrola pracy urządzenia za pomocą sterownika mikroprocesorowego | Tak |  | --- |
|  | Procesy realizowane automatycznie bez potrzeby ingerencji ze strony użytkownika | Tak |  | --- |
|  | Sterownik wyposażony w kolorowy ekran dotykowy o przekątnej aktywnej matrycy dotykowej minimum 7” | Tak, podać |  | 7’’ – 0 pkt  większy – 2 pkt |
|  | Wyświetlanie na ekranie informacji o aktualnych parametrach procesu (nazwa procesu, fazy, temperatura) oraz o czasie do końca procesu w postaci cyfrowej ) lub graficznej umożliwiającej obserwację tego parametru z większej odległości. | Tak |  | --- |
|  | Sterownik urządzenia wyposażony w drukarkę parametrów procesu (drukarka po stronie rozładowczej | Tak |  | --- |
|  | Komunikaty wyświetlane na monitorze w języku polskim w postaci tekstowej w języku polskim | Tak |  | --- |
|  | Zabezpieczenie możliwości zmiany parametrów w postaci kodu | Tak |  | --- |
|  | Programy mycia i dezynfekcji termicznej i termiczno-chemicznej | Tak |  | --- |
|  | Minimum 20 programów mycia / dezynfekcji, w tym nie mniej niż 5 wybieranych na ekranie dotykowym sterownika (programy zostaną dostosowane do mytego wsadu na etapie rozruchu urządzenia | Tak, podać |  | --- |
|  | Specjalny, odrębny program oczyszczający komorę, zbiornik oraz orurowanie wewnętrzne myjni-dezynfektora z osadów mineralnych | Tak |  | --- |
|  | Zintegrowana suszarka z możliwością nastawienia temperatury i czasu indywidualnie dla każdego procesu | Tak |  | --- |
|  | Moc elementów grzewczych układu suszenia nie przekraczająca 7 kW | Tak, podać |  | 7 kW – 0 pkt  Mniejsza – 1 pkt |
|  | Suszarka wyposażona w dwustopniowy system filtrów powietrza używanego do suszenia, w tym drugi stopień filtr absolutny, klasy H14. | Tak |  | --- |
|  | Suszarka wyposażona w kondensator oparów z układem opartym na wymienniku powietrze-powietrze lub powietrze-woda. | Tak, podać |  | --- |
|  | Bezszczotkowe silniki suszarki | Tak |  | --- |
|  | Ramiona spryskujące zapewniające natrysk każdej mytej tacy od góry oraz od dołu, system wózka wsadowego z wtryskiwaczami, zapewniającego mycie natryskowe wnętrza naczyń. | Tak |  | --- |
|  | Zasilanie elektryczne 400V, 50 Hz, moc nie przekraczająca 14 kW | Tak |  | --- |
|  | Podłączenia wody zimnej, ciepłej i demi/RO | Tak |  | --- |
|  | Pobór wody: maksymalnie 15 litrów / fazę | Tak |  | --- |
|  | Możliwość umieszczenia wewnątrz urządzenia pojemników na detergenty / środki dezynfekcyjne (wbudowana szafka) – 4 pojemniki po 5 l każdy lub możliwość umieszczenia wewnątrz 3 pojemników 5l każdy | Tak, podać |  | --- |
|  | Maksymalny poziom hałasu w trakcie suszenie 56 dB (A) | Tak, podać |  | 56 dB – 0 pkt  Mniejsza – 1 pkt |
|  | Interface do połączenia urządzenia z serwerem danych/zdalnym komputerem | Tak |  | --- |
|  | Sygnalizacja akustyczna zakończenia procesu mycia | Tak |  | --- |
|  | Zawór do pobierania próbek wody z komory | Tak |  | --- |
|  | Urządzenie posiadające potwierdzenie deklaracji CE przez jednostkę notyfikowaną w krajach UE | Tak |  | --- |
|  | Przed pierwszym uruchomieniem walidacja potwierdzona stosownym świadectwem lub program zwalidowany przez producenta | Tak |  | --- |
|  | **Wózki do załadunku i przechowywania**  - Wózek transportowy, do załadunku oraz rozładunku komory myjni dezynfektora, wykonany ze stali nierdzewnej. - Wózek wyposażony w ociekacz, cztery koła skrętne, dwa koła z hamulcem oraz dokowanie do komory myjni. Blokowanie wózka na czas załadunku/rozładunku komory. Wózek kompatybilny ze stolikiem do przechowywania wózków wsadowych myjni. szt 1  -Stolik do magazynowania wózków wsadowych myjni dezynfektora. Wykonany ze stali nierdzewnej. Kompatybilny z wózkiem transportowym myjni dezynfektora. Stolik zapewniający bezpieczeństwo w trakcie załadunku i rozładunku myjni. Ilość–2 szt.  **Wózki do szkła zestaw 1**  Dwupoziomowy wózek z wtryskiwaczami do naczyń szklanych o rozstawie wtryskiwaczy minimum 65x70 mm oraz 70x100 mm. Wózek wykonany ze stali nierdzewnej. Możliwość usunięcia górnej części w celu mycia wyższych elementów. Oba poziomy umożliwiające umieszczenie kaset z wtryskiwaczami o różnym rozstawie (minimum dwa rodzaje) wtryskiwaczy. –**szt.1**  Ilość kaset z wtryskiwaczami umożliwiające uzyskania załadunku co najmniej 95 naczyń szklanych na wtryskiwaczach.  Minimalne wysokości załadunku:  - 580 mm - wysokość załadunku na dolnym poziomie (przy demontażu górnej części),  - 320 mm - wysokość załadunku na dolnym poziomie(w części pod górnym poziomem),  - 160 mm - wysokość załadunku na górnym poziomie.  - Wtryskiwacze na cylindry miarowe wykonany ze stali nierdzewnej. Pojemność minimum 4 cylindrów o średnicy 80mmKompatybilne z uniwersalnym wózkiem wsadowym Możliwość umieszczenia na wózku 2 poziomowym~~–~~ 1 szt.  - Kosz na narzędzia i drobny osprzęt wykonany z siatki ze stali nierdzewnej. – szt. 3  Wymiary kosza: min 450x240x50 mm  lub kosz na narzędzia i drobny osprzęt wykonany z siatki ze stali nierdzewnej z dwoma uchwytami o wymiarach 445x180x80 mm i rozmiarze oczka 1,7 mm.  **Wózki do szkła zestaw 2**  Uniwersalny wózek wsadowy do mycia i dezynfekcji narzędzi i osprzętu układanych na tacach narzędziowych. Minimum 2 poziomy załadunku wózka. Konstrukcja wózka zapewniająca możliwość mycia przedmiotów o wysokości większej niż wysokość pojedynczego poziomu mycia – demontaż wybranych poziomów mycia.  **-** Stojak na misy o średnicach 280 mm, wykonany ze stali nierdzewnej. , dopasowany do komory mycia na 1 cykl mycia, pojemność min 5 mis-8szt  - Taca na narzędzia i drobny osprzęt wykonana ze stali nierdzewnej, wyposażona w pokrywę.  Wymiary tacy: min 250x170x70 mm – szt.6  - Taca na narzędzia i drobny osprzęt wykonana ze stali nierdzewnej, wyposażona w pokrywę  Wymiary tacy: min. 450x340x70 mm - szt. 3 | Tak, podać |  | --- |
|  | Kompletna stacja uzdatniania wody, składająca się z filtra wstępnego, zmiękczacza automatycznego z dotykowym kolorowym panelem sterującym, programowalne wyjścia alarmowe  Kompletny system odwróconej osmozy w obudowie ze stali nierdzewnej, wyposażony w filtr węglowy , sterownik z polskim menu, pomiar przewodności wody surowej i uzdatnionej, elektroniczny pomiar przepływu wody uzdatnionej oraz ścieku. Wyjście komunikacyjne RS232 lub równoważne. Przewodnictwo wody oczyszczanej min. 1uS/cm z możliwością regulacji wartości przewodnictwa  Maksymalne ciśnienie filtratu (wody uzdatnionej) – 3 bar (45psi). Układ wyposażony w zbiornik przeponowy z tworzywa,. Brak stref zastoju wody. Pojemność zbiornika 80 l | Tak, podać |  | --- |
| **Warunki energetyczne urządzenia** | | | | |
|  | Tryb niskiego poboru mocy [kW/h] | TAK/NIE |  | TAK – 1 pkt.  NIE – 0 pkt. |
|  | Instrukcja obsługi zawierająca wskazówki zarządzania wydajnością i energooszczędnością urządzenia | TAK/NIE |  | TAK – 1 pkt.  NIE – 0 pkt. |
|  | szkolenia dla personelu medycznego i technicznego w zakresie efektywności energetycznej urządzenia(2 medyczne, 1 techniczna) | TAK/NIE |  | TAK – 1 pkt.  NIE – 0 pkt. |
|  | Certyfikaty producenta potwierdzające wprowadzenie systemu zarządzania produkcji zgodnego z dyrektywami i/lub normami dotyczącymi ekologii, energooszczędności | TAK/NIE |  | TAK – 1 pkt.  NIE – 0 pkt. |
|  | trwałość produktu rozumiana jako gwarantowany okres pełnego wsparcia serwisowego oraz pełnego dostępu części zamiennych i oprogramowania | TAK/NIE |  | TAK – 1 pkt.  NIE – 0 pkt. |
|  | możliwość automatycznego przechodzenia urządzenia w tryb czuwania/niskiego poboru mocy | TAK/NIE |  | TAK – 1 pkt.  NIE – 0 pkt. |

**WARUNKI GWARANCJI**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **LP** | * + 1. **PARAMETR** | **PARAMETR WYMAGANY** | **PARAMETR OFEROWANY** | **SPOSÓB OCENY** |
|  | Okres gwarancji aparatu oraz współpracujących z nimi urządzeń [liczba miesięcy]  UWAGA - należy podać pełną liczbę miesięcy. Wartości ułamkowe będą przy ocenie zaokrąglane w dół – do pełnych miesięcy. Zamawiający zastrzega, że okres rękojmi musi być równy okresowi gwarancji. Zamawiający zastrzega, że górną granicą punktacji gwarancji będzie 5 lat. | >= 24 |  | najdłuższy okres – 10 pkt.,  inne – proporcjonalnie mniej (względem najdłuższej zaoferowanej gwarancji) |
|  | Gwarancja produkcji części zamiennych [liczba lat] – min. 8 lat | Tak, podać |  | --- |
|  | Przedłużenie okresu gwarancji o każdy dzień trwającej naprawy | tak |  | --- |
|  | Ilość przeglądów okresowych koniecznych do wykonywania po upływie okresu gwarancyjnego w celu zapewnienia sprawnej pracy aparatu (w okresie 1 roku) | Tak/podać |  | jeden – 5 pkt, więcej – 0 pkt |
|  | Aparat jest lub będzie pozbawiony wszelkich blokad, kodów serwisowych, itp. które po upływie gwarancji utrudniałyby właścicielowi dostęp do opcji serwisowych lub naprawę aparatu przez inny niż Wykonawca umowy podmiot w przypadku nie korzystania przez Zamawiającego z serwisu pogwarancyjnego Wykonawcy | Tak/ podać |  | Tak- 5 pkt.  Nie - 0 pkt. |

**WARUNKI SERWISU**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **LP** | * + 1. **PARAMETR** | **PARAMETR WYMAGANY** | **PARAMETR OFEROWANY** | **SPOSÓB OCENY** | |
|  | W cenie oferty - przeglądy okresowe w okresie gwarancji (w częstotliwości i w zakresie zgodnym z wymogami producenta) | tak |  | --- |
|  | Wszystkie czynności serwisowe, w tym przeglądy konserwacyjne, w okresie gwarancji - w ramach wynagrodzenia umownego | tak |  | --- |
|  | Czas reakcji (dotyczy także reakcji zdalnej): „przyjęte zgłoszenie – podjęta naprawa” =< 24 [godz.] | tak |  | --- |
|  | Możliwość zgłoszeń 24h/dobę, 365 dni/rok | tak |  | --- |
|  | Wymiana każdego podzespołu na nowy po pierwszej nieskutecznej próbie jego naprawy | tak |  | --- |
|  | Zakończenie działań serwisowych – najpóźniej w czasie nie dłuższym niż 3 dni roboczych od dnia zgłoszenia awarii, a w przypadku konieczności importu części zamiennych, nie dłuższym niż 7 dni roboczych od dnia zgłoszenia awarii. | tak |  | --- |
|  | Struktura serwisowa gwarantująca realizację wymogów stawianych w niniejszej specyfikacji – należy podać wykaz serwisów i/lub serwisantów posiadających uprawnienia do obsługi serwisowej oferowanych urządzeń (należy podać dane teleadresowe, sposób kontaktu i liczbę osób serwisu własnego lub podwykonawcy posiadającego uprawnienia do tego typu działalności) | Tak |  | --- |
|  | |

**SZKOLENIA**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **LP** | * + 1. **PARAMETR** | **PARAMETR WYMAGANY** | **PARAMETR OFEROWANY** | **SPOSÓB OCENY** |
|  | Szkolenia w trakcie dostawy i instalacji | Tak |  | --- |
|  | Szkolenia dla personelu technicznego (min. 2 osoby ) z zakresu podstawowej diagnostyki stanu technicznego i wykonywania podstawowych czynności konserwacyjnych, naprawczych i przeglądowych | Tak |  | --- |

**DOKUMENTACJA**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **LP** | * + 1. **PARAMETR** | **PARAMETR WYMAGANY** | **PARAMETR OFEROWANY** | **SPOSÓB OCENY** |
|  | Instrukcje obsługi w języku polskim w formie elektronicznej i drukowanej(przekazane w momencie dostawy dla każdego egzemplarza) – dotyczy także urządzeń peryferyjnych | Tak |  | --- |
|  | W cenie urządzenia znajduje się komplet akcesoriów, okablowania itp. asortymentu niezbędnego do uruchomienia i funkcjonowania aparatu jako całości w wymaganej specyfikacją konfiguracji | Tak |  | --- |
|  | Dokumentacja (lub tzw. lista kontrolna zawierająca wykaz części i czynności) dotycząca przeglądów technicznych w języku polskim (dostarczona przy dostawie)  UWAGA - dokumentacja musi zapewnić co najmniej pełną diagnostykę urządzenia, wykonywanie drobnych napraw, regulacji, kalibracji, oraz przeglądów okresowych w standardzie wymaganym przez producenta | Tak |  | --- |
|  | Z urządzeniem wykonawca dostarczy paszport techniczny zawierający co najmniej takie dane jak: nazwa, typ (model), producent, rok produkcji, numer seryjny (fabryczny), inne istotne informacje (np. części składowe, istotne wyposażenie, oprogramowanie), kody z aktualnie obowiązującego słownika NFZ (o ile występują) | Tak |  | --- |
|  | Instrukcja konserwacji, mycia, dezynfekcji i sterylizacji dla poszczególnych elementów aparatów. | Tak |  | --- |
|  | Możliwość mycia i dezynfekcji poszczególnych elementów aparatów w oparciu o przedstawione na etapie realizacji przez wykonawcę zalecane preparaty myjące i dezynfekujące.  *UWAGA – zalecane środki powinny zawierać nazwy związków chemicznych, a nie tylko nazwy handlowe preparatów.* | Tak |  | --- |