NSSU.DFP.271.31.2019.KK Załącznik nr 1a do specyfikacji

Załącznik nr …… do umowy

**Część 1**

**OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**

**zakup wraz z dostawą, instalacją i uruchomieniem urządzeń 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 wraz z dostawą (w zł)** | **Cena brutto razem (w zł)** |
| 1. | **Myjnia-dezynfektor razem z wyposażeniem** | | 1 |  | |  |  |  |  |
|  |  | | |  | |  |  |  |  |
|  |  |  | | | **A: Cena brutto sprzętu wraz z dostawą (w zł)** | | | |  |
|  |  |  | | | **B: Cena brutto 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 wanna cokołową. | Tak |  | --- |
|  | Komora nieprzelotowa, jednodrzwiowa. | Tak |  | --- |
|  | Całkowicie przeszklone drzwi komory (dopuszczalna rama konstrukcyjna ze stali nierdzewnej, nie przesłaniająca światła komory) przesuwane automatycznie w płaszczyźnie pionowej . Napęd drzwi elektryczny | Tak |  | --- |
|  | Powierzchnia czołowa myjni wykonana w sposób pozwalający na higieniczny łatwy do utrzymania w czystości i możliwa do dezynfekcji; bez wystających śrub, klawiatur, wystających elementów elektrycznych (za wyjątkiem wyłącznika bezpieczeństwa), których mycie jest utrudniony | Tak |  | --- |
|  | Maksymalne wymiary urządzenia:  - szerokość: maksymalnie 115 cm  - głębokość: maksymalnie 100 cm  - wysokość: maksymalnie 250 cm. | Tak, podać |  | --- |
|  | Komora myjni, obudowa i elementy funkcjonalne (ramiona spryskujące, przewody rurowe, elementy grzejne) – wykonanie ze stali nierdzewnej / kwasoodpornej | Tak |  | --- |
|  | Końcowe płukanie wodą uzdatnioną | Tak |  | --- |
|  | Spust wody z myjni po fazie procesu przy zastosowaniu pompy spustowej | 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 (wyświetlanie czasu do zakończenia procesu wyrażonego w minutach) lub graficznej (wykres kołowy lub liniowy) 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 10 programów mycia / dezynfekcji, w tym nie mniej niż 5 wybieranych za pomocą pięciu różnych klawiszy ekranu dotykowego 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 wraz z kondensatorem oparów ~~wyposażonym w układ odzysku ciepła.~~ | Tak |  | --- |
|  | Moc elementów grzewczych układu suszenia nie przekraczająca 8 kW. | Tak |  | --- |
|  | Suszarka wyposażona w dwustopniowy system filtrów powietrza używanego do suszenia, w tym drugi stopień filtr absolutny. | Tak |  | --- |
|  | Suszarka wyposażona w kondensator oparów ~~z układem odzysku ciepła~~ opartym na wymienniku powietrze-powietrze, ~~bez dodatkowego zużycia wody.~~ lub powietrze-woda. | Tak, podać |  | --- |
|  | Bez szczotkowe 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 25 kW | Tak |  | --- |
|  | Pobór wody: maksymalnie 40 litrów / fazę | Tak, podać |  | --- |
|  | 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 |  | --- |
|  | Urządzenie posiadające potwierdzenie deklaracji CE przez jednostkę notyfikowaną w krajach UE (oznakowanie CE z czterocyfrową notyfikacją, jednostka wymieniona w Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej) | Tak |  | --- |
|  | Przed pierwszym uruchomieniem walidacja potwierdzona stosownym świadectwem | 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 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. Stojak zapewniający bezpieczeństwo w trakcie załadunku i rozładunku myjni. Ilość–2 szt.  **Wózki do szkła zestaw 1**  Dwupoziomowy wózek z wtryskiwaczami do kaset na naczynia szklane o rozstawie wtryskiwaczy minimum 30x60 mm oraz 40x80 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 100 naczyń szklanych na wtryskiwaczach.  Minimalne wysokości załadunku:  - 550 mm - wysokość załadunku na dolnym poziomie (przy demontażu górnej części),  - 300 mm - wysokość załadunku na dolnym poziomie(w części pod górnym poziomem),  - 150 mm - wysokość załadunku na górnym poziomie.  - Uchwyt na cylindry miarowe wykonany ze stali nierdzewnej. Pojemność minimum 4 cylindrów o średnicy 80mm. Uchwyt kompatybilny z uniwersalnym wózkiem wsadowym Możliwość umieszczenia na wózku 2 poziomowym (w miejsce kasety z wtryskiwaczami)~~–~~ 1 szt.  - Kosz na narzędzia i drobny osprzęt wykonany z siatki ze stali nierdzewnej o rozmiarze oczka 4-5 mm. – szt. 3  Wymiary kosza: min 440x180x80 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.  -1 stojak do magazynowania 2szt. wózków wsadowych myjni (Zamawiający nie wymaga, ale dopuszcza)  **-** Stojak na misy o średnicach 125 – 160 mm, wykonany ze stali nierdzewnej. , dopasowany do komory mycia na 1 cykl mycia, pojemność min 10 mis-2szt  - Stojak na misy o średnicach do 220 mm, wykonany ze stali nierdzewnej, dopasowany do komory mycia na 1 cykl mycia, pojemność min 10 mis-2szt  - Taca na narzędzia i drobny osprzęt wykonana ze stali nierdzewnej, wyposażona w pokrywę z zatrzaskami.  Wymiary tacy: min 250x170x70 mm – szt.6  - Taca na narzędzia i drobny osprzęt wykonana ze stali nierdzewnej, wyposażona w pokrywę z zatrzaskami lub stojak umożliwiający pionowe ustawienie drobnego sprzętu ze stali nierdzewnej bez przykrywki, umożliwiający mycie min. 90 szt lub stojak umożliwiający pionowe ustawienie drobnego sprzętu ze stali nierdzewnej bez przykrywki o wymiarach 445x173x148 (z zastrzeżeniem, iż stojaki muszą być kompatybilne z myjnią-dezynfektorem)  Wymiary tacy: 450x350x70 mm - szt. 3 | Tak, podać |  | --- |
|  | Dodatkowo kompatybilny uzdatniacz wody z pompką wymuszającą ciśnienie wody, zmiękczający wodę.  Przewodność wody na wyjściu 0,1µS/cm  Standardowa wydajność systemu min 30l/h  Zbiornik ciśnieniowy min. 80 l, umożliwiający kilka cyklów mycia w ciągu doby | 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 |  | --- |