#### PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA

**I . OKREŚLENIE PRZEDMIOTU PRZETARGU**

###### Myjnia do basenów i kaczek wolnostojąca - 1 szt.

**----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------**

**II . Część do wypełnienia przez przystępującego do przetargu:**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **1** | Nazwa urządzenia |  | | |
|
|  |  |  | *Wpisać* |  |
| **2** | Typ urządzenia |  | | |
|
|  |  |  | *Wpisać* |  |
| **3** | Producent |  | | |
|
|  |  |  | *Wpisać* |  |
| **4** | Rok produkcji nie wcześniej niż 2019. Urządzenie fabrycznie nowe nie rekondycjonowane. |  | | |
|
|  |  |  | *Wpisać* |  |
| **5** | Rok wprowadzenia urządzenia do seryjnej produkcji |  | | |
|
|  |  |  | *Wpisać* |  |
| **6** | Kraj pochodzenia |  | | |
|
|  |  |  | *Wpisać* |  |

**7. Warunki gwarancji i serwisu wymagane przez użytkownika.**

| **Nr ppkt.** | **OPIS PARAMETRÓW** | **WARTOŚĆ WYMAGANA** | | **WARTOŚĆ OFEROWANA**  **( podać, opisać )** |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 1 | Autoryzowany serwis gwarancyjny i pogwarancyjny. | *TAK (wpisać pełne dane kontaktowe adres i techniczne środki łączności, nr tel., faxu, e-mail. )* | |  |
| 2 | Długość udzielanej gwarancji | minimum **24 miesiące**  (*podać ilość miesięcy*) | |  |
|  |  |  |  | *Wpisać* |

**8.Walory techniczno-eksploatacyjne wymagane przez użytkownika.**

| **Nr ppkt.** | **OPIS PARAMETRÓW** | **Parametry graniczne** | **Parametry oferowane**  ( podać, opisać, wpisać ). |
| --- | --- | --- | --- |
|  | **Wymagania ogólne** |  |  |
|  | Urządzenie przeznaczone do opróżniania, mycia, dezynfekcji i suszenia basenów, kaczek, pojemników na mocz, misek do mycia chorych i innych szpitalnych naczyń sanitarnych, ładowana od frontu. | Tak |  |
|  | Model dedykowane do postawienia na posadzce. Wymiary zewnętrzne:   * Szerokość : 500 mm +/- 5%. * Głębokość : 450 mm +/- 5%. * Wysokość : 1700 mm +/- 5%. | Tak |  |
|  | Obudowa, komora myjąca, drzwi komory wykonane ze stali nierdzewnej nie gorszej niż PN EN 10088/1.4301. | Tak |  |
|  | Dezynfekcja termiczna zgodnie z normą PN EN ISO 15883-3. | Tak |  |
|  | Panel sterujący z przyciskami membranowymi umiejscowiony na frontowej ścianie urządzenia. | Tak |  |
|  | Możliwość ustawienia dezynfekcji termicznej na poziomie A0 3000 osiąganym w czasie 2.5 minuty. | Tak |  |
|  | Minimalna pojemność komory dla uchwytu standardowego: 1 basen z pokrywką i 1 kaczka lub 3 kaczki. Możliwość szybkiej wymiany i stosowania uchwytów specjalistycznych. | Tak |  |
|  | Urządzenie nieprzelotowe z załadunkiem od frontu przez uchylne drzwi na przedniej ścianie urządzenia, otwierane i zamykane ręcznie bez oporów przy zamykaniu i otwieraniu. | Tak |  |
|  | Wysokość otworu drzwiowego nie mniejsza niż 35 cm, umożliwiająca mycie basenów z długą rączką. | Tak |  |
|  | System 13 dysz strumieniowych i rotacyjnych wykonanych z trwałego tworzywa sztucznego, odpornego na działanie środków chemicznych, zapewniający dużą efektywność czyszczenia, niezależnie od zmian ciśnienia wody zasilającej w tym teleskopowa dysza rotacyjna. | Tak |  |
|  | Drzwi komory wyposażone w uszczelkę z trwałego tworzywa sztucznego gwarantującą paroszczelność. Brak przecieków pary wodnej z urządzenia podczas procesu mycia, dezynfekcji termicznej oraz suszenia. | Tak |  |
|  | System odprowadzający parę do kanalizacji wspomagany nadmuchem powietrza. | Tak |  |
|  | Wewnętrzna automatyczna dezynfekcja termiczna zbiornika na wodę, wszystkich rur doprowadzających wodę oraz dysz strumieniowych. | Tak |  |
|  | Procesorowe sterowanie pracą urządzenia z możliwością rejestracji wyników na PC. | Tak |  |
|  | Ekran wyświetlający wartość A0 podczas procesu dezynfekcji oraz informacje niezbędne do obsługi i kontroli urządzenia w języku polskim. | Tak |  |
|  | Optyczne i akustyczne informacje o usterkach. | Tak |  |
|  | Programy dla mniej i bardziej zabrudzonych przedmiotów, poddawanych procesowi mycia i dezynfekcji. Minimum 3 programy standardowe. | Tak |  |
|  | Zasilanie z 1-fazowej sieci elektroenergetycznej (230V, 50Hz) lub 3-fazowej sieci elektroenergetycznej (400 V, 50 Hz). | Tak |  |
|  | Podłączenie zimnej i ciepłej wody ½ cala. Izolacja od sieci wodociągowej zgodnie z polską-europejską normą PN/EN 1717:2003. | Tak |  |
|  | Automatyczne dozowanie środka chemicznego oraz lanca ssąca do pojemnika ze środkiem chemicznym i sonda kontrolująca obecność środka. | Tak |  |
|  | Podłączenie odpływu ścienne lub podłogowe 100 Ǿ. | Tak |  |
|  | Instrukcja obsługi w języku polskim (wraz z dostawą urządzenia). | Tak |  |
|  | Możliwość przeprowadzenia walidacji procesu dezynfekcji termicznej potwierdzonej wydrukiem. | Tak |  |
|  | Pakiet startowy do każdego zaoferowanego urządzenia:   * 5 szt. basen szpitalny plastikowy * 5l środek odkamieniająco – nabłyszczający | Tak |  |
|  | Wymagania dodatkowe |  |  |
|  | Szkolenie personelu medycznego w zakresie obsługi urządzenia (minimum 5 osób). | Tak |  |
|  | Szkolenie personelu technicznego zamawiającego (wraz z wystawieniem stosownych certyfikatów) w zakresie podstawowych czynności sprawdzenia stanu technicznego urządzenia i podstawowej konserwacji technicznej. Szkolenie obejmujące co najmniej 2 osoby. | Tak |  |

**9.Walory techniczno-eksploatacyjne punktowane przez użytkownika w kryterium Parametry techniczne**

| **Nr ppkt.** | **OPIS PARAMETRÓW** | **Punktacja** | **Parametry oferowane**  ( podać, opisać, wpisać ). |
| --- | --- | --- | --- |
|  | Temperatura dezynfekcji kontrolowana przez minimum dwa niezależne czujniki temperatury. | Tak – 5 pkt.  Nie – 0 pkt. |  |
|  | Odseparowany jeden zbiornik na wodę o pojemności 10l, zintegrowany z wytwornicą pary z elementami grzejnymi znajdującymi się wewnątrz zbiornika w celu zagwarantowania jego termicznej dezynfekcji podczas każdego cyklu. Zbiornik wyposażony w regulację poziomu wody, opróżniany automatycznie po zakończeniu programu. Izolacja od sieci wodociągowej zgodnie z DIN 1988/DIN-EN 1717 lub równoważna. | Tak – 5 pkt.  Nie – 0 pkt. |  |
|  | Urządzenie wyposażone w automatyczne, mechaniczne schładzanie i suszenie naczyń strumieniem powietrza, tzn. po zakończonym cyklu pracy naczynia sanitarne poddawane temu procesowi mają być schłodzone, suche, bez skroplin wody na powierzchni i wewnątrz naczyń tj. suszenie ma być zgodne z definicją suszenia określoną normą PN EN ISO 15883-1. | Tak – 5 pkt.  Nie – 0 pkt. |  |
|  | Maksymalny poziom wytwarzanego hałasu nie większy niż 50 dB. | Tak – 5 pkt.  Nie – 0 pkt. |  |
|  | Urządzenie wyposażone w opcję przechodzenia na „stan czuwania” umożliwiający zmniejszenie zużycia energii. | Tak – 5 pkt.  Nie – 0 pkt. |  |
|  | Zużycie maksymalne energii elektrycznej na cykl pracy nie większe niż 0.30kWh. | Tak – 5 pkt.  Nie – 0 pkt. |  |

**UWAGA:**

Dla uznania oferty za ważną Wykonawca winien zaoferować sprzęt spełniający wszystkie wymagane parametry graniczne.

W tabeli pod pkt. 8 i 9 należy opisać, wpisać, podać oferowany parametr.

Wypełniony i podpisany załącznik nr 1 należy załączyć do oferty.

Oświadczenie Wykonawcy:

Oświadczam, że oferowany przedmiot zamówienia jest kompletny i będzie po dostarczeniu gotowy do pracy bez żadnych dodatkowych zakupów.

Podpis Wykonawcy: ..........................................