

SZPITAL MIEJSKI im. Jana Garduły w Świnoujściu sp z o. o.

REGON 812046670
NIP 855-158-34-67
NORDEA BANK POLSKA S.A.
58 1440 0003 0000 0000 1032 5781

ul Mieszka I 7
72 - 600 Świnoujście

Tel. sekret. Prezesa. 91-32-67-345
fax 91-321-41-74

e-mail: tkoralewski@szpital-swinoujscie.pl
tel.: 91-32-67-365
www.szpital-swinoujscie.pl

Znak sprawy: ZP/13/2019

Szpital Miejski im. Jana Garduły
w Świnoujściu sp. z o.o.
ul. Mieszka I 7
72 – 600 Świnoujście
(tkoralewski@szpital-swinoujscie.pl)

ZMIANA TREŚCI SIWZ POSTĘPOWANIA PRZETRAGOWEGO PN.: Dostawa i montaż maceratora dla spółki Szpitala Miejskiego im. Jana Garduły w Świnoujściu sp. z o. o.

Na podstawie art. 38 ust. 4 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. - Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2018 r. poz. 1986 ze zm.) Zamawiający zawiadamia, że w przedmiotowym postępowaniu w specyfikacji istotnych warunków zwana dalej „SIWZ” zamówienia dokonano zmiany treści:

Było:

Załącznik nr 1 do SIWZ ZP/13/2019

Wykaz minimalnych parametrów technicznych dla:

1. Macerator przeznaczony do utylizacji naczyń jednorazowego użytku wykonanych ze specjalnie przetworzonej pulpy papierowej – misek, kaczek, basenów itp.
2. Wydajność 4 naczynia jednorazowe typu kaczka, basen na 1 cykl.
3. Obudowa: konstrukcja ze stali nierdzewnej z górną pokrywą i przednią obudową wykonaną z tworzywa.
4. Antybakteryjna powłoka uniemożliwiająca namnażanie się bakterii na pokrywie i przedniej obudowie urządzenia.
5. Cała górna obudowa i pokrywa komory tworząca jeden element, opływowa, łatwa w czyszczeniu, bez przewężeń i zagłębień, w których mogłyby się gromadzić nieczystości w trakcie użytkowania.
6. Uszczelka komory umiejscowiona na pokrywie urządzenia.
7. Automatyczne nożne otwieranie i zamykanie pokrywy.
8. Zamykanie i otwieranie pokrywy z systemem anty przeciążeniowym (*napotkana przeszkoda, ręczne zamknięcie nie powoduje uszkodzenia mechanizmu zamykania/otwierania*).
9. Automatyczne uruchamianie urządzenia, funkcja „auto-start” po zamknięciu pokrywy.
10. Szczelny zatrzask komory.
11. Sterowanie mikroprocesorowe z panelu pokrywy za pomocą przycisku membranowego.
12. Wyświetlacz LCD informujący m.in. o wszystkich etapach procesu, stanie urządzenia, fazach cyklu, ewentualnych usterkach.
13. Kolorowa dioda LED informująca o stanie gotowości urządzenia do pracy.
14. Urządzenie przechodzące w stan czuwania (stan uśpienia).
15. Urządzenie wyposażone w czujniki:
 - niedrożności odpływu,
 - niskiego poziomu wody,
 - zaistniałych usterek,
 - prędkości wirnika.
16. Dozownik płynu antybakteryjnego – dezodoryzującego z możliwością regulacji częstotliwości dozowania bezpośrednio z poziomu panelu sterowania na pokrywie urządzenia.
17. Komora maceratora wyposażona w niewielkie otwory o średnicy max. 5 mm uniemożliwiające przedostanie się niepożądanego przedmiotu do rury kanalizacyjnej.
18. Maceracja przy użyciu modułów tnąco rozrywających nie wymagających ostrzenia (*dożywotnia gwarancja na moduły tnąco rozrywające*).

19. Wszystkie elementy tnące umiejscowione w głównej części komory (bezpośredni dostęp do wszystkich elementów tnących po otwarciu pokrywy, bez konieczności demontażu bębna w celu ich sprawdzenia i ewentualnego wyczyszczenia).
20. Komora w całości wykonana ze stali nierdzewnej.
21. Zbiornik wodny znajdujący się w całości pod obudową ze stali nierdzewnej, odporny na uszkodzenia mechaniczne.
22. Wymiary urządzenia w mm (szerokość x wysokość x głębokość): 420 mm x 910 mm x 540 mm (tolerancja +/- 50 mm).
23. Zużycie wody na jeden cykl, nie większe niż 25l/cykl.
24. Czas jednego cyklu maceratora w zakresie do 120 s.
26. Napięcie zasilania: 230V lub 400 V.
27. Moc silnika do 590 W.
28. Odpływ kanalizacyjny 50 mm.
29. Doprowadzenie wody zimnej ¾"
30. Zestaw naczyń jednorazowych z pulpy celulozowej w ilości: miska 4 l – 3600 szt., miska 1,7 l – 1000 szt., basen duży 2 l – 2000 szt. z przykrywkami oraz podstawkami w ilości 10 szt. wytrzymującymi obciążenie do 160 kg, basen płaski 1,3 l – 1000 szt. z przykrywkami oraz podstawkami w ilości 5 szt. wytrzymującymi obciążenie do 160 kg, miska nerkowata 300 szt.
31. Możliwość stosowania naczyń i chemii różnych producentów w okresie gwarancji.
32. Wypełniony paszport techniczny (typ, model, data produkcji, nr seryjny)
33. Instrukcja obsługi w języku polskim wersji papierowej oraz wersji elektronicznej PDF.
34. Wykaz części zamiennych niezbędnych do prawidłowej konserwacji maceratora (np. noże, filtry oraz elementy zużywalne o ile występują).
35. Wykaz autoryzowanych serwisów gwarancyjnych na terenie Polski.
36. Wykaz autoryzowanych serwisów pogwarancyjnych na terenie Polski.
37. Transport, instalacja na koszt Wykonawcy.
38. Gwarancja min 36 miesięcy
39. Dwa szkolenia personelu potwierdzone protokołem odbycia szkolenia i przekazane zamawiającemu na koszt Wykonawcy

Miejscowość: dn.:

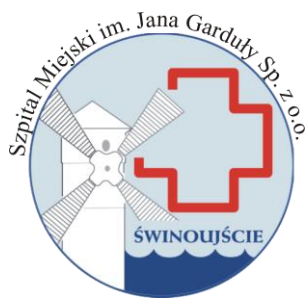
.....
Podpis osoby upoważnionej

Zmienia się na:

Załącznik nr 1 do SIWZ ZP/13/2019

Wykaz minimalnych parametrów technicznych dla:

1. Macerator przeznaczony do utylizacji naczyń jednorazowego użytku wykonanych ze specjalnie przetworzonej pulpy papierowej – misek, kaczek, basenów itp.
2. Wydajność 4 naczynia jednorazowe typu kaczka, basen na 1 cykl.
3. Obudowa:
 - 1) konstrukcja ze stali nierdzewnej z górną pokrywą i przednią obudową wykonaną z tworzywa*
 - lub
 - 2) przednią obudową wykonaną ze stali nierdzewnej*.
4. Antybakteryjna powłoka uniemożliwiająca namnażanie się bakterii na pokrywie i przedniej obudowie urządzenia.
5. Cała górna obudowa i pokrywa komory tworząca jeden element, opływowa, łatwa w czyszczeniu, bez przewężeń i zagłębień, w których mogłyby się gromadzić nieczystości w trakcie użytkowania.
6. Uszczelka komory:
 - 1) umiejscowiona na pokrywie urządzenia*
 - lub
 - 2) umiejscowionej w górnej obudowie, w obręczy pokrywy, poprzez domknięcie której następuje zamknięcie urządzenia*.
7. Otwieranie i zamykanie pokrywy:
 - 1) automatyczne nożne*
 - lub



SZPITAL MIEJSKI im. Jana Garduły w Świnoujściu sp z o. o.

REGON 812046670
NIP 855-158-34-67
NORDEA BANK POLSKA S.A.
58 1440 0003 0000 0000 1032 5781

ul Mieszka I 7
72 - 600 Świnoujście

Tel. sekret. Prezesa. 91-32-67-345
fax 91-321-41-74

e-mail: tkoralewski@szpital-swinoujscie.pl
tel.: 91-32-67-365
www.szpital-swinoujscie.pl

- 2) automatyczne bezdotykowe zamykanie i otwieranie pokrywy.*
8. Zamykanie i otwieranie pokrywy z systemem anty przeciążeniowym (*napotkana przeszkoda, ręczne zamknięcie nie powoduje uszkodzenia mechanizmu zamykania/otwierania*).
9. Automatyczne uruchamianie urządzenia, funkcja „auto-start” po zamknięciu pokrywy.
10. Szczelny zatrzask komory.
11. Wyświetlacz LCD informujący o:
 - 1) wszystkich etapach procesu, stanie urządzenia, fazach cyklu, ewentualnych usterkach* lub
 - 2) kody błędów, natomiast informacja o etapach procesu, stanie urządzenia i fazach cyklu sygnalizowane są w czytelny i intuicyjny sposób diodowo
12. Kolorowa dioda LED informująca o stanie gotowości urządzenia do pracy.
13. Urządzenie przechodzące w stan czuwania (stan uśpienia).
14. Urządzenie wyposażone w czujniki:
 - niedrożności odpływu,
 - niskiego poziomu wody,
 - zaistniałych usterek,
 - prędkości wirnika.
15. Dozownik płynu antybakteryjnego – dezodoryzującego:
 - 1) z możliwością regulacji częstotliwości dozowania bezpośrednio z poziomu panelu sterowania na pokrywie urządzenia* lub
 - 2) automatyczny bez możliwości ingerencji ze strony personelu zamawiającego*.
16. Komora maceratora wyposażona w niewielkie otwory o średnicy do:
 - 1) max. 5 mm* lub
 - 2) max. 10 mm*uniemożliwiające przedostanie się niepożądanego przedmiotu do rury kanalizacyjnej.
17. Maceracja przy użyciu:
 - 1) modułów tnąco rozrywających nie wymagających ostrzenia (*dożywotnia gwarancja na moduły tnąco rozrywające*)* lub
 - 2) min 9 noży tnąco-rozrywających*.
18. Komora w całości wykonana ze stali nierdzewnej.
19. Zbiornik wodny:
 - 1) znajdujący się w całości pod obudową ze stali nierdzewnej* lub
 - 2) znajdującym się w obrębie urządzenia wykonanym z tworzywa o wysokiej wytrzymałości*, odporny na uszkodzenia mechaniczne.
20. Wymiary urządzenia w mm (szerokość x wysokość x głębokość): 370 - 520 mm x 860 – 1100 mm x 490 – 650 mm.
21. Zużycie wody na jeden cykl, nie większe niż 25l/cykl.
22. Czas jednego cyklu maceratora w zakresie do 120 s.
23. Napięcie zasilania: 230V lub 400 V.
24. Moc silnika do 750 W.
25. Odpływ kanalizacyjny 50 mm.
26. Doprowadzenie wody zimnej 3/4"
27. Zestaw naczyń jednorazowych z pulpy celulozowej w ilości: miska 4 l – 3600 szt., miska 1,7 l – 1000 szt., basen duży 2 l – 2000 szt. z przykrywkami oraz podstawkami w ilości 10 szt wytrzymałymi obciążenie do 160 kg, basen płaski 1,3 l – 1000 szt. z przykrywkami oraz podstawkami w ilości 5 szt wytrzymałymi obciążenie do 160 kg, miska nerkowata 300 szt.
28. Możliwość stosowania naczyń i chemii różnych producentów w okresie gwarancji.

29. Wypełniony paszport techniczny (typ, model, data produkcji, nr seryjnie)
30. Instrukcja obsługi w języku polskim wersji papierowej oraz wersji elektronicznej PDF.
31. Wykaz części zamiennych niezbędnych do prawidłowej konserwacji maceratora (np. noże, filtry oraz elementy zużywalne o ile występują).
32. Wykaz autoryzowanych serwisów gwarancyjnych na terenie Polski.
33. Wykaz autoryzowanych serwisów pogwarancyjnych na terenie Polski.
34. Transport, instalacja na koszt Wykonawcy.
35. Gwarancja min 36 miesięcy
36. Dwa szkolenia personelu potwierdzone protokołem odbycia szkolenia i przekazane zamawiającemu na koszt Wykonawcy

***- oferent właściwy parametr podkreśli.**

Miejscowość: dn.:

.....
Podpis osoby upoważnionej

Pozostałe zapisy SIWZ nie ulegają zmianie.

Prezes Zarządu
Szpitala Miejskiego im. Jan Garduły
w Świnoujściu sp. z o.o.
oryginał podpisu w dokumentacji postępowania
z up. Tadeusz Koralewski