

調達物品に備えるべき技術的要件

(性能、機能に関する要件)

1 食器洗浄機は、以下の要件を満たすこと。

- 1-1 本体寸法は、W4900mm×D950mm×H2235mm以内であること。
- 1-2 本体材質は、SUS304で耐食性、耐熱性、強度に優れていること。
- 1-3 直径18cm皿で7,000枚/時の洗浄処理能力を有すること。
- 1-4 標準装備として加温機能を有し、洗浄温度60℃以上、すすぎ温度80℃で温度調節可能なこと。
- 1-5 安全管理としてエラー発生時の自動停止機能を有し、エラー表示が分かりやすいこと。
- 1-6 排気ダクト等が不要な構造であること。

2 設置条件等

- 2-1 本調達物品は、当センターの指定する場所に設置すること。
- 2-2 本調達物品の設置に関し、1次側以外の電源設備、搬入、据付、配線、調整等に必要な費用は、本調達に含むものとする。
- 2-3 当センターの診療業務に支障をきたさないよう、当センター担当者と協議の上行うこと。

3 保守体制等

- 3-1 本調達物品が正常に動作するように、1年間は無償で、定期的に点検及び調整を行うこと。
- 3-2 本調達物品の運用を円滑に実現するための技術的サポート体制が整備されていること。
- 3-3 本調達物品の納入検査確認後1年間通常の使用により故障した場合の無償修理及び交換に応じること。
- 3-4 障害時に関し、年間を通じて終日連絡が出来る体制であり、当センターより通報を受けてから、現場で対応できる体制であること。

4 その他

- 4-1 既存食器洗浄機は撤去、廃棄すること。
- 4-2 取扱説明に関する教育訓練は、当センターが指定する日時、場所で行うこと。
- 4-3 本調達物品の操作マニュアルは、日本語版を2部提供すること。
- 4-4 本調達物品の導入に係る送料、設置費用等は全て入札金額に含むこと。