

### Opis parametrów technicznych myjek - sztuk 2

Nazwa i typ aparatu

.....

Producent/firma - .....

Kraj produkcji ..... Rok prod. ....

Zapis w kolumnie 3 „TAK” należy traktować jako wymóg graniczny, którego niespełnienie będzie skutkowało odrzuceniem oferty, jako niezgodnej ze SIWZ (art. 89 ust. 1 pkt 2 Ustawy Prawo Zamówień Publicznych). Wymogiem granicznym w kolumnie 3 jest również podana wartość, która określa wymagany dopuszczalny zakres danego parametru. Niespełnienie tego warunku również będzie miało skutek jak wyżej. Nie wypełnienie rubryki 4 „Wartość oferowana” jest traktowane jako brak tych warunków w oferowanym zestawie.

L.P	Parametry Wartości wymagane i oceniane	Wartość graniczna / wymagana	Wartość oferowana
1	2	3	4
1.	Myjnia dezynfektor przelotowa, z suszeniem w myjni, pojemność komory 10 tac narzędziowych.	TAK	
2.	Urządzenie fabrycznie nowe, nie powystawowe, przelotowe, o zasilaniu elektrycznym 400 V, moc pobierana do 13 kW.	TAK	
3.	Ogrzewana elektrycznie.	TAK	
4.	Zgodność z dyrektywą 93/42/EEC potwierdzona certyfikatem CE oraz normą EN ISO 15883-1 oraz EN ISO 15883-2. Dołączyć do oferty.	TAK	
5.	Pojemność komory myjącej co najmniej 265 litrów.	TAK	
6.	Komora wykonana ze stali AISI 316 lub lepszej gatunkowo, termicznie izolowana.	TAK	
7.	Wymiary urządzenia (maksymalne): - szerokość 650 mm, - wysokość 2200 mm, - głębokość 700 mm.	TAK	
8.	Waga urządzenia do 280kg.	TAK	
9.	Pojemność komory 10 tac narzędziowych DIN o wymiarach około 480 x 250 x 50 mm	TAK	
10.	Przyłącze elektryczne: 400V 3-fazowe, 16 kW, moc zainstalowana nie więcej niż 24kW	TAK	
11.	Wymagane przyłącza: energia elektryczna (z wyłącznikiem 0/1), woda zimna zmiękczone, woda ciepła, woda zdeminalizowana, wentylacja oraz	TAK	

	odpływ kanalizacyjny.		
12.	Przyłącza wody zimnej, ciepłej oraz zdemineralizowanej w podłodze. Wlot wody do komory powyżej lustra wody.	TAK	
13.	Możliwość podłączenia do systemu komputerowego monitorowania procesów mycia i dezynfekcji, sterylizacji i ewidencji narzędzi oraz wspomagającego wyliczenie kosztów pracy działu sterylizacji	TAK	
14.	Myjnia wyposażona w co najmniej dwa wbudowane porty USB oraz jeden RS232.	TAK	
15.	Możliwość podłączenia systemu identyfikacji kodów kreskowych.	TAK	
16.	Drzwi uchylne przeszklone (maksymalnie 55% powierzchni drzwi) wykonane na ramie ze stali nierdzewnej (oddzielnie dla strefy czystej i brudnej), stanowiące blat roboczy na wysokości 780-860mm.	TAK	
17.	Powierzchnia czołowa myjni wykonana w sposób higieniczny łatwy do utrzymania w czystości i możliwy do dezynfekcji (brak wystających śrub, klawiatur, wystających elementów elektrycznych jak wyłącznik bezpieczeństwa i pozostałych których mycie jest utrudnione).	TAK	
18.	Min. 20 programów (myjące i dezynfekujące). Wybór minimum trzech programów poprzez dedykowane przyciski na panelu czołowym.	TAK	
19.	W programach myjących cykle dezynfekcji termicznej z temperaturą do 95°C.	TAK	
20.	Kontrola temperatury za pomocą min. dwóch czujników PT 1000.	TAK	
21.	Alarmy i opisy wyświetlane na wyświetlaczach, optyczne i akustyczne.	TAK	
22.	Miejsce do detergentów dla min. 4 szt. pojemników po 5 litrów każdy, wraz z oknem kontrolnym.	TAK	
23.	Dwa oddzielne płaskie kolorowe wyświetlacze graficzne o przekątnej, co najmniej 3,4 cala po stronie czystej i brudnej współpracujące z panelami sterującymi po obu stronach myjni wyposażonymi w przyciski dotykowe (nie dopuszcza się przycisków membranowych lub innych których uruchomienie odbywa się poprzez „pchnięcie”).	TAK	
24.	Sterowanie mikroprocesorowe.	TAK	
25.	Procesy mycia i dezynfekcji realizowane automatycznie, łącznie z opcją suszenia wsadu.	TAK	
26.	Możliwość wyłączenia i włączenia fazy suszenia dla każdego programu za pomocą dedykowanego przycisku dotykowego zlokalizowanego na panelu czołowym.	TAK	

27.	Wyświetlanie informacji o ewentualnych zakłóceniach w języku polskim wraz z szczegółowym opisem na wyświetlaczach.	TAK	
28.	Na wyświetlaczach informacje tekstowe oraz graficzne o bieżącym stanie urządzenia (faza, program, wartość współczynnika A0, temperatura, wizualizacja aktualnie wykonywanej czynności, wskaźnik postępu cyklu, czas do końca cyklu i pozostałe).	TAK	
29.	Urządzenie wyposażone w kondensator pary do usuwania pary i wilgotności w fazie dezynfekcji oraz dla poprawy efektywności suszenia.	TAK	
30.	Dwa ramiona spryskująco-myjące (na górze i na dole komory). Dodatkowo ramiona na każdym poziomie wózka zapewniające natrysk każdej mytej tacy od góry oraz od dołu. System wózka wsadowego do sprzętu anestetycznego zapewniający przepływ wewnątrz węży oraz natrysk z zewnątrz.	TAK	
31.	Jedna wodna pompa cyrkulacyjna, wydajność pompy [l/min] – minimum 620.	TAK	
32.	Zużycie wody na jedną fazę mycia max. 24 [l].	TAK	
33.	Chłodzony spust wody dla ochrony instalacji kanalizacyjnej budynku przed wysoką temperaturą. Przyłącze kanalizacji w podłodze (max.DN40).	TAK	
34.	Wydajność systemu suszenia min. 150 m <sup>3</sup> /h (wentylator z silnikiem bezszczotkowym). Powietrze rozprowadzane w komorze myjącej przez ramiona i dyfuzory. Możliwość nastawiania temperatury oraz czasu suszenia, odrębnie dla każdego procesu.	TAK	
35.	Urządzenie wyposażone w filtr powietrza HEPA oraz filtr wstępny.	TAK	
36.	System suszenia wyposażony w kondensator oparów z układem odzysku ciepła typu gaz-ciecz.	TAK	
37.	Maksymalny poziom wytwarzanego hałasu 56 dB.	TAK	
38.	Oświetlenie elektryczne wnętrza komory umożliwiające obserwację prawidłowości procesu mycia za pomocą diod LED (maksymalnie trzy źródła światła) o łącznej mocy pobieranej nie większej niż 3 W.	TAK	
39.	Min. 3 pompy perystaltyczne z czujnikiem kontroli poziomu oraz przepływomierzami z możliwością nastawy dozowania dla każdego programu oddzielnie.	TAK	
40.	Zewnętrzne panele wykonane ze stali nierdzewnej AISI 304 lub lepszej gatunkowo.	TAK	
41.	Wbudowana drukarka istotnych parametrów procesu po stronie wyładowczej.	TAK	
42.	Dostęp serwisowy od frontu urządzenia.	TAK	
43.	Końcowe płukanie wodą zdemineralizowaną.	TAK	
44.	System automatycznego opróżniania wody z komory,	TAK	

	pompy wodnej oraz orurowania po skończonym cyklu.		
45.	System wstępnego podgrzewania wody ciepłej i zdemineralizowanej, dla każdego typu wody oddzielny system wraz ze zbiornikiem.	TAK	
46.	System kontroli jakości wody.	TAK	
47.	Długość standardowego cyklu mycia i dezynfekcji dla narzędzi maksymalnie 35 minut.	TAK	
48.	Wyposażenie myjni dezynfektora:	TAK	
49.	Wózek załadowniczy do mycia i dezynfekcji narzędzi chirurgicznych oraz 10 tac narzędziowych DIN ustawionych na pięciu poziomach z ramionami myjącymi, wykonany ze stali nierdzewnej AISI 304 lub lepszej gatunkowo – 2 szt).	TAK	
50.	Wózek transportowy myjni - dezynfektora. Wyposażony w system blokowania przy załadunku oraz w system zapobiegający ściekaniu wody z ładunku na podłogę, wykonany ze stali nierdzewnej AISI 304 lub lepszej gatunkowo - 2 szt. (jeden po stronie brudnej, jeden po stronie czystej dla każdej myjni).	TAK	
51.	Wózek załadowniczy do mycia i dezynfekcji osprzętu anestezyjologicznego o pojemności min. 4 zestawów anestezyjologicznych oraz dodatkowego wyposażenia, wykonany ze stali nierdzewnej AISI 304 lub lepszej gatunkowo – 1 szt. (do wykorzystania naprzemiennie w obu myjniach).	TAK	
52.	Wózek załadowniczy do mycia i dezynfekcji narzędzi laparoskopowych o pojemności min. 2 zestawów laparoskopowych wyposażony w min. 18 przyłączy dla narzędzi tubularnych, min. 9 przyłączy typu Luer, min. 9 przyłączy dla przewodów silikonowych. Możliwość umieszczenia oraz podłączenia narzędzi kanałowych na górnym poziomie oraz jednocześnie umieszczenia 4 tac DIN z instrumentami na niższych poziomach, wykonany ze stali nierdzewnej AISI 304 lub lepszej gatunkowo – 1 szt. (do wykorzystania naprzemiennie w obu myjniach).	TAK	

Niniejszym oświadczamy, że przedstawione powyżej dane są prawdziwe oraz zobowiązujemy się w przypadku wygrania przetargu, do dostarczenia sprzętu spełniającego wyspecyfikowane parametry.

Niniejszym oświadczamy, że skonfigurowany wg powyższej specyfikacji sprzęt jest kompletny i po instalacji będzie gotowy do pracy bez dodatkowych zakupów, z zastrzeżeniem materiałów eksploatacyjnych.

.....  
(miejsowość i data )

.....  
(pieczęć i podpis osoby upoważnionej  
do reprezentowania Wykonawcy)