

Pakiet nr 5

Urządzenie do mycia i dezynfekcji termicznej (1 szt.)

I.p.	Opis	Oferowany sprzęt*
1.	Wytwórca	
2.	Nazwa – model/typ	
3.	Kraj pochodzenia	
4.	Rok produkcji 2017 lub 2018	

*należy wypełnić

Część A: ZESTAWIENIE GRANICZNYCH PARAMETRÓW TECHNICZNO-UŻYTKOWYCH

L.p.	Warunki wymagane	Parametry wymagane	Parametry oferowane*
1	Urządzenie fabrycznie nowe przeznaczone do opróżniania, mycia i dezynfekcji basenów, kaczek, worków i pojemników na mocz, misek do mycia chorych, butli do ssaków i innych szpitalnych naczyń sanitarnych.	TAK	
2	Urządzenie musi posiadać certyfikat wydany przez niezależną jednostkę potwierdzający zgodność urządzenia z normami europejskimi PN-EN ISO 15883-1 i PN-EN ISO 15883-3.	TAK	
3	Ładowanie od frontu.	TAK	
4	Drzwi uchylne otwierane i zamykane ręcznie bez oporów przy zamykaniu i otwieraniu.	TAK	
5	Wysokość otworu drzwiowego nie mniejsza niż 37 cm, umożliwiająca mycie basenów z długą rączką.	TAK	
6	Blokada drzwi podczas trwania procesu - zabezpieczenie przed otwarciem drzwi podczas całego przebiegu procesu mycia i dezynfekcji a także podczas przerw w zasilaniu.	TAK	
7	Kontrola blokady drzwi.	TAK	
8	Do zwolnienia blokady drzwi i uzyskania dostępu do wsadu wymagane jest użycie specjalnego klucza, kodu lub narzędzia, zgodnie z normą PN-EN ISO 15883-1. Nie dopuszcza się zwalniania blokady przy użyciu jednego przycisku.	TAK	

9	Urządzenie montowane na posadzce.	TAK	
10	Ergonomiczny uchwyt do otwierania drzwi niewystający poza linię obudowy urządzenia.	TAK	
11	Dezynfekcja termiczna zgodnie z normą EN ISO 15883-3 (z możliwością podwyższenia temperatury do 95°C, wydłużeniem czasu trwania dezynfekcji, oraz regulacji wartości A ₀ w zakresie 60-3000).	TAK	
12	Odseparowany zbiornik na wodę o poj. 10l wyposażony w regulację poziomu wody, opróżniany automatycznie po zakończeniu programu. Izolacja od sieci wodociągowej zgodnie z DIN 1988/DIN-EN 1717.	TAK	
13	Komora myjąca i inne zbiorniki wykonana ze stali nierdzewnej	TAK	
14	Komora głęboko tłoczona bez spoin, z zaokrąglonymi narożnikami, sufit komory z nachyleniem ułatwiający samooczyszczenie i samodezynfekcję – różnica wysokości między przodem a tyłem komory nie mniejsza niż 10 cm.	TAK	
15	Komora i lej odpływowy o średnicy 100 mm tworzą jeden głęboko tłoczony zbiornik z odpływem lejkowym.	TAK	
16	Objętość komory 64 ± 1 l.	TAK	
17	Podłączenie odpływu podłogowe lub ścienne 100 Ø	TAK	
18	Urządzenie wyposażone w czujnik drożności odpływu.	TAK	
19	Zatrzymanie cyklu w razie stwierdzenia przez system zablokowania odpływu.	TAK	
20	Komora o pojemności umożliwiającej jednoczesowe mycie i dezynfekcję 3 kaczek, lub/i 1 basenu z pokrywką oraz 1 kaczki; wiader o pojemności 20 l.	TAK	
21	Konstrukcja uchwytów zapobiegająca wylewaniu nieczystości poza komorę mycia.	TAK	
22	Możliwość wymiany i stosowania uchwytów specjalistycznych bez stosowania narzędzi, w tym uchwytu umożliwiającego opróżnianie jednorazowych worków na mocz.	TAK	
23	Opróżnianie naczyń przy zamykaniu drzwi.	TAK	

24	Drzwi komory wyposażone w uszczelkę z twardego tworzywa sztucznego stanowiącą jeden element, bez nacięć, gwarantującą paroszczelność. Brak przecieków pary wodnej z urządzenia podczas procesu mycia, dezynfekcji termicznej oraz suszenia.	TAK	
25	System 13 dysz myjących:1 dysza centralna;7 dysz obrotowych i 5 dysz natryskowych do czyszczenia zewnętrznego i wewnętrznego naczyń pielęgnacyjnych oraz komory myjącej.	TAK	
26	Urządzenie szczelne, uniemożliwiające wydobywanie się pary w czasie trwania procesu, wyposażone w system odprowadzający parę do kanalizacji.	TAK	
27	Maksymalny poziom wytwarzanego hałasu do 50 dB.	TAK	
28	Mikrokomputerowe sterowanie pracą urządzenia.	TAK	
29	Minimum 50 programów do wyboru: w tym co najmniej 3 programy standardowe dla mycia naczyń w zależności od stopnia zabrudzenia oraz co najmniej 47 programów do zaprogramowania według indywidualnych potrzeb.	TAK	
30	Ekran wyświetlający 2 linie po 20 znaków informacje niezbędne do obsługi i kontroli urządzenia w języku polskim oraz wartość A ₀ podczas procesu dezynfekcji.	TAK	
31	Co najmniej dwa niezależne od siebie czujniki temperatury znajdujące się na spodzie komory myjni	TAK	
32	Membranowy panel na frontowej ścianie urządzenia	TAK	
33	Optyczna i akustyczna informacja o usterkach	TAK	
34	Automatyczne dozowanie środka chemicznego oraz lanca ssąca do pojemnika ze środkiem chemicznym i sonda kontrolująca obecność środka.	TAK	
35	Kontrola prawidłowego dozowania środków chemicznych w każdym procesie, zgodnie z normą PN-EN ISO 15883-1.	TAK	
36	Miejsce przeznaczone na pojemnik ze środkiem chemicznym wewnątrz urządzenia.	TAK	
37	Kontrola poziomu wody w zbiorniku.	TAK	
38	System informujący o ewentualnych przeciekach na pompie dozującej.	TAK	
39	Zasilanie: 1N PE~230V - 2,8 kW, 16A lub 3N PE~400V; 4,6 kW; 16A; 2,5 mm.	TAK	

40	Podłączenie wody zimnej R ½" , temperatura 5-25°C, prędkość przepływu > 18l/min., ciśnienie > 1 bar.	TAK	
41	Podłączenie wody ciepłej R ½" , temperatura 45-60°C, prędkość przepływu > 18l/min., ciśnienie > 1 bar.	TAK	
42	Maksymalne zużycie wody do 35l/cykl.	TAK	
43	Wymiary urządzenia: Szerokość/ głębokość/ wysokość/ waga 500 mm/ 450-600 mm/ 1630-1730 mm/ 73-75 kg	TAK	

*należy wypełnić

Wykonawca oświadcza, że oferowany powyżej wyspecjalizowany sprzęt medyczny i wszystkie jego podzespoły są fabrycznie nowe, nie używane, nie były przedmiotem wystaw i prezentacji, a po dostarczeniu i zamontowaniu przez Wykonawcę będą gotowe do pracy zgodnie z przeznaczeniem bez dodatkowych zakupów i dostaw.

Wykonawca zobowiązany jest do podania parametrów w jednostkach wskazanych w niniejszej tabelce.

Zaofertowane powyżej parametry wymagane muszą być potwierdzone w materiałach informacyjnych producenta lub autoryzowanego dystrybutora oferowanego urządzenia.

Brak potwierdzenie któregośkolwiek z parametru spowoduje odrzucenie oferty.

W przypadku pojedynczych parametrów, nie występujących w materiałach firmowych, Zamawiający dopuszcza oświadczenie producenta **lub autoryzowanego dystrybutora oferowanego urządzenia.**

Zamawiający zastrzega sobie prawo weryfikacji deklarowanych parametrów z użyciem wszelkich dostępnych źródeł, w tym zapytanie bezpośrednio u producenta sprzętu.

Część B: FORMULARZ CENOWY

Lp.	Nazwa sprzętu	Ilość	Cena jednostkowa		Wartość		VAT w %
			netto	brutto	netto	brutto	
1.	Urządzenie do mycia i dezynfekcji termicznej	1 szt.					

Wartość netto pakietu: zł

Słownie:

Wartość brutto pakietu: zł

Słownie:

.....
/podpis i pieczętka upoważnionego przedstawiciela/