|  |
| --- |
| **PARAMTETRY TECHNICZNE MYJNI****planowanego do zakupu w ramach zadania pn.”Przebudowa, rozbudowa i nadbudowa****wraz z infrastrukturą techniczną budynku nr 6, na terenie Powiatowego Centrum Zdrowia****w Brzezinach” w zakresie wyposażenia centralnej sterylizatorni – 2 szt.** |
| Typ: …………………………………………………………………………………………………….. Nazwa własna: …………………………………………………………………………………………. Wytwórca (nazwa, siedziba): ……………………………………………………….………………….Rok produkcji: nie wcześniej niż 2023 (nie powystawowe) ……………………….…………………... |
| Lp.  | Opis parametru  | Wartość wymagana  | Wartość oferowana  |
|  1.  | Urządzenie fabrycznie nowe rok produkcji nie wcześniej niż 2023.  | Tak, podać  |   |
|  2.  | Komora przelotowa, dwudrzwiowa. Komora wykonana ze stali kwasoodpornej PN EN 1.4404 lub lepszej gatunkowo. | Tak, podać  |   |
|  3.  | Drzwi wykonane ze szkła podwójnego, hartowanego. Doszczelnianie uszczelki komory bezpośrednio do szklanej powierzchni drzwi.  | Tak, podać  |   |
|  4.  | Ergonomiczna wysokość stolika do za/rozładunku myjni-dezynfektora, utworzonego po otwarciu drzwi – 700÷900 mm.  | Tak, podać  |   |
|  5.  | Szerokość myjni umożliwiająca montaż urządzenia w planowanych do wybudowania pomieszczeniach – projekt architektury w załączeniu (konstrukcja urządzenie nie wymagająca dostępu serwisowego bocznego; konstrukcja urządzenia nie wymagająca wysuwania urządzenia na czas dokonywania napraw serwisowych). | Tak, podać  |   |
|  6.  | Pojemność komory na wózku załadowczym: podać ilość tac i wymiary | Tak, podać  |   |
|  7.  | Objętość komory myjącej minimum 220 Litrów. | Tak, podać  |   |
|  8.  | Przeznaczona do mycia i dezynfekcji narzędzi chirurgicznych mikrochirurgicznych i kontenerów sterylizacyjnych.  | Tak, podać  |   |
|  9.  | Komora myjąca ogrzewana elektrycznie o mocy grzewczej komory 14-24 kW.  | Tak, podać  |   |
|  10.  | Komora myjni, elementy funkcjonalne (ramiona spryskujące, przewody rurowe, elementy grzejne), obudowa – wykonanie ze stali kwasoodpornej.  | Tak, podać  |   |
|  11.  | Wlot wody w górnej części komory.  | Tak, podać  |   |
|  12.  | Wbudowany system automatycznego doboru ilości wody do mycia odpowiednio do wielkości załadunku (automatyczny zredukowany pobór wody dla mniejszych wsadów we wszystkich fazach procesu).  | Tak, podać  |   |
|  13.  | Czujnik kontroli obecności piany w komorze myjącej zainstalowany w sposób dokonujący pomiaru obecności piany ponad lustrem wody.  | Tak, podać  |   |
|  14.  | Czujnik zapchania systemu filtrującego komory myjni zainstalowany w komorze myjącej.  | Tak, podać  |   |
|  15.  | System anty-pianowy realizujący funkcje mycia wstępnego brudnych narzędzi, zabezpieczający pracę urządzenia w przypadku pojawienia się piany w komorze myjącej. | Tak, podać  |   |
|  16.  | Końcowe płukanie wodą uzdatnioną dejonizowaną (demineralizowana).  | Tak, podać  |   |
|  17.  | Spust wody z myjni po fazie procesu przy zastosowaniu zaworu spustowego o przekroju minimum 40mm. | Tak, podać  |   |
|  18.  | Jedna pompa myjąca w celu równego rozkładu ciśnienia w układzie mycia: -wydajność pompy min ….. (proszę podać wartość) -monitoring ciśnienia za pompą myjącą -wirnik pompy myjącej wykonany ze stali kwasoodpornej -pompa oraz całość układu orurowania opróżniane całkowicie po każdej fazie procesu poprzez zawór spustowy-czujnik ciśnienia wytwarzanego przez pompę myjącą z alarmem w przypadku braku ciśnienia wytwarzanego przez pompę. | Tak, podać  |   |
|  19.  | Cztery pompy detergentu każda z możliwością nastawy dozy środka bezpośrednio z panelu sterującego w ml/litr pobranej wody, dla każdego programu zawartego w sterowniku oddzielnie. Pomiar ilości dozowanych środków za pomocą przepływomierzy dla wszystkich pomp dozujących. Utrzymanie stałego stężenia roztworów roboczych niezależnie od wielkości załadunku komory.  | Tak, podać  |   |
|  20.  | Pomiar ilości dozowanych środków za pomocą przepływomierzy dla wszystkich pomp dozujących z możliwością ich kalibracji. Zadane stężenie oraz ilość zadozowanego preparatu podana na wydruku.  | Tak, podać  |   |
|  21.  | Możliwość dozowania minimum dwóch preparatów chemicznych w jednej fazie procesu (preparat oraz aktywator).  | Tak, podać  |   |
|  22.  | Stałe stężenie roztworów roboczych we wszystkich fazach procesu niezależnie od wielkości załadunku komory.  | Tak, podać  |   |
|  23.  | Kontrola poziomu dozowanych środków chemicznych w zbiornikach.  | Tak, podać  |   |
|  24.  | Zużycie wody na jedną fazę procesu nie przekraczające 25 litrów.  | Tak, podać  |   |
|  25.  | Sterowanie i kontrola pracy urządzenia za pomocą sterownika mikroprocesorowego.  | Tak, podać  |   |
|  26.  | Sterownik wyposażony w złącze RJ45 lub równoważne. Możliwość współpracy z systemem komputerowej ewidencji i rejestracji obiegu narzędzi w którego posiadaniu jest Zamawiający. | Tak, podać  |   |
|  27.  | Wszystkie procesy realizowane automatycznie bez potrzeby ingerencji ze strony użytkownika.  | Tak, podać  |   |
|  28.  | Sterownik urządzenia wyposażony w wyświetlacz. Informacja po stronie załadowczej i wyładowczej o czasie pozostałym do końca procesu  | Tak, podać  |   |
|  29.  | Sterownik urządzenia wyposażony w drukarkę parametrów procesu (drukarka po stronie rozładowczej).  | Tak, podać  |   |
|  30.  | Programowalna książka serwisowa w sterowniku (informacja o potrzebie wykonania przeglądu technicznego).  | Tak, podać  |   |
|  31.  | Wszystkie komunikaty i alarmy wyświetlane na monitorze w języku polskim w postaci tekstowej.  | Tak, podać  |   |
|  32.  | Zabezpieczenie możliwości zmiany parametrów w postaci kodu lub klucza serwisowego.  | Tak, podać  |   |
|  33.  | Programy mycia i dezynfekcji termicznej w 93 st.C (A0 minimum 3000) i termiczno-chemicznej w 55st.C.  | Tak, podać  |   |
|  34.  | Możliwość przeprowadzenie procesu dezynfekcji A0-12000. | Tak = 10 pkt Nie = 0 pkt  |   |
|  35.  | Czas procesu producenckiego zwalidowanego programu składającego się z faz: mycie wstępne, mycie zasadnicze, płukanie, dezynfekcja termiczna A0=3000, efektywne suszenie zgodnie z PN EN 15883 dla załadunku o wadze 80kg nie przekraczający …… minut (proszę podać wartość/czas).  | Tak, podać  |   |
|  36.  | Wyświetlanie współczynnika dezynfekcji termicznej A0 na wyświetlaczu po stronie załadowczej (zgodnie z normą EN 15883) oraz możliwość sterowania procesem dezynfekcji wg zadanej w programie wartości A0 (zakończenie procesu dezynfekcji po osiągnięciu zadanej wartości A0). Wydruk osiągniętej rzeczywistej wartości A0 na wydruku.  | Tak, podać  |   |
|  37.  | Liczba programów mycia –dezynfekcji minimum 12 w tym nie mniej niż 6 wybieranych za pomocą sześciu różnych klawiszy klawiatury lub panelu dotykowego sterownika.  | Tak, podać  |   |
|  38.  | Zintegrowana suszarka z możliwością nastawy temperatury w zakresie od …… do ……. st.C włącznie (proszę podać wartości graniczne). Możliwość nastawy czasu w zakresie do …… minut indywidualnie dla każdego procesu (proszę podać wartość). Wydajność tłoczenia powietrza suszącego minimum ……..m3/h (proszę podać wartość). Suszenie wsadu poprzez przyłącza wózka wsadowego.  | Tak, podać  |   |
|  39.  | Zintegrowana suszarka wyposażona w system filtrów powietrza używanego do suszenia, w tym drugi stopień filtr absolutny.  | Tak, podać  |   |
|  40.  | Czujnik zapchania systemu filtrującego zintegrowanej suszarki powietrza używanego do suszenia  | Tak, podać |   |
|  41.  | Bojler umieszczony poza obszarem komory myjącej do podgrzewania wody uzdatnionej (demi) w celu przyspieszenia procesu (temp. podgrzewu minimum 93st.C).  | Tak, podać  |   |
|  42.  | Bojler zainstalowany ponad komorą myjącą urządzenia, zapewniający bezciśnieniowy grawitacyjny całkowity spust wody z bojlera do komory myjącej.  | Tak, podać  |   |
|  43.  | Silnik suszarki bezszczotkowy (brak konieczności wymiany szczotek). | Tak, podać  |   |
|  44.  | Powierzchnia czołowa myjni wykonana w sposób higieniczny łatwy do utrzymania w czystości i możliwa do dezynfekcji. Brak wystających śrub, klawiatur, wystających elementów elektrycznych (za wyjątkiem wyłącznika bezpieczeństwa oraz uchwytu drzwi), których mycie jest utrudnione.  | Tak, podać  |   |
|  45.  | Ramiona spryskujące zapewniające natrysk każdej mytej tacy od góry oraz od dołu, system wózków wsadowych zapewniający przepływ wewnątrz mytych narzędzi oraz natrysk z zewnątrz. Suszenie wsadu realizowane za pomocą obwodu myjącego (dotyczy również wózków wsadowych).  | Tak, podać  |   |
|  46.  | Oświetlenie elektryczne wnętrza komory umożliwiające obserwację prawidłowości procesu mycia.  | Tak, podać  |   |
|  47.  | Przeszklone drzwi komory 100% powierzchni drzwi. Uszczelka drzwiowa doszczelniana do szklanej powierzchni drzwi.  | Tak, podać  |   |
|  48.  | Automatyczne elektryczne domykanie, doszczelnianie i ryglowanie drzwi komory myjni.  | Tak, podać  |   |
|  49.  | Ilość pojemników na detergenty do umieszczenia wewnątrz urządzenia – minimum 3 pojemniki po 5 l każdy.  | Tak, podać  |   |
|  50.  | Możliwość umieszczenia 2 pojemników 10 litrowych wewnątrz urządzenia.  | Tak, podać  |   |
|  51.  | Certyfikat CE (wymagane oznakowanie CE z czterocyfrową notyfikacją, jednostka wymieniona w Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej).  | Tak, podać  |   |
|  52.  | Konstrukcja i działanie myjni zgodne z PNEN 15883-1 oraz PN-EN 15883-2  | Tak, podać |   |
|  53.  | Konstrukcja urządzenia nie wymagająca stosowania specjalnych elementów montażowych lub konstrukcyjnych typu – cokół, fundament, ewentualnie wanna cokołowa.  | Tak, podać  |   |
|  54.  | Zasilanie elektryczne 400V, 50 Hz. | Tak, podać  |   |
|  55.  | Urządzenie wyposażone w zawory przyłączeniowe do poboru wody.  | Tak, podać ilość zaworów i prędkość poboru wody l/min. |   |
| Komplet wyposażenia dla 2 sztuk myjni:  |
|  | Wózek wsadowy do mycia i dezynfekcji narzędzi układanych na tacach. Materiał stal kwasoodporna.Ilość 2 szt. | Tak, podać parametry wózka: wysokość, szerokość, głębokość, ilość poziomów, pojemność (tace). |  |
| 2. | Wózek wsadowy do mycia i dezynfekcji narzędzi laparoskopowych. Min. 45 przyłączy (dodatkowo możliwość mycia minimum 4 drenów). Przyłącze myjąco suszące wózka umiejscowione centralnie w podstawie (brak błędów przy załadunku wózka). Jednolita spójna konstrukcja wózka. Materiał stal kwasoodporna.  | Tak, podać parametry wózka: wysokość, szerokość, głębokość, ilość poziomów, pojemność. |  |
| 3. | Wózek do mycia i dezynfekcji kontenerów. Przyłącze myjąco suszące wózka umiejscowione centralnie w podstawie (brak błędów przy załadunku wózka). Wykonanie ze stali kwasoodpornej. Ilość - 1szt. | Tak, podać parametry wózka: wysokość, szerokość, głębokość, ilość poziomów, pojemność. |  |
| 4. | Wózek transportowy dokowany do myjni. Ilość – 2 szt.  | Tak, podać parametry wózka: wysokość, szerokość, głębokość, ilość poziomów, pojemność. |  |