|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **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. |  |