ZHASORTYMENT: STERYLIZATOR PAROWY PRZELOTOWY 8 STU

ILOŚĆ: 2 SZT. Strefa czysta 0/15.

|  |  |
| --- | --- |
| Producent |  |
| Oferowany model |  |
| Rok produkcji |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Cena netto jednostki PLN | Ilość   | Wartość Netto PLN | Stawka podatku VAT % | Kwota podatku VAT Brutto PLN  |
|  | 2 |  |  |  |

Parametry techniczne przedmiotu zamówienia Nazwa i typ/model:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Lp. | Opis parametru | Parametr wymagany  | Parametr oferowany (podać dokładny opis oferowanego parametru) |
|  | Urządzenie fabrycznie nowe, rok produkcji 2021. | Tak, podać |  |
|  | Przestrzeń serwisowa dostępna od frontu i tyłu urządzenia, sterylizator do zabudowy w dwie ściany. | Tak, podać |  |
|  | Pojemność komory min. 8 jednostek sterylizacyjnych wg PN-EN 285/EN 285, (1 JW=300x600x300 mm, wxdxs). | Tak, podać |  |
|  | Pozioma przelotowa komora sterylizatora, z pełnym płaszczem grzejnym zapewniającym równomierne podgrzewanie całej powierzchni komory, drzwi i komora wykonane ze stali kwasoodpornej min. AISI 316 L, izolowane termicznie. | Tak, podać  |  |
|  | Zasilany parą z własnej wbudowanej elektrycznej wytwornicy pary. | Tak, podać |  |
|  | Wytwornica pary zasilana wodą demineralizowaną o przewodności poniżej 5µS/cm. | Tak, podać |  |
|  | Trzy oddzielne zawory bezpieczeństwa na komorze, płaszczu grzejnym i wytwornicy pary sterylizatora, całość wykonana ze stali kwasoodpornej. |  Tak, podać |  |
|  | Wytwornica pary z system automatycznego podgrzewania wody w zbiorniku zasilającym wytwornicę pary, wykonanie kotła, armatury i grzałek ze stali kwasoodpornej min. AISI 316 L, automatyczny system spustu wody z wytwornicy, izolowana termicznie. | Tak, podać |  |
|  | Wytwornica pary kontrolowana poprzez przetwornik ciśnienia. Poziom wody w wytwornicy pary kontrolowany niezależnie od przewodności wody zasilającej. | Tak, podać   |  |
|  | Min. 8 stałych programów fabrycznych sterylizacji parowej (134˚C i 121˚C) w tym program do sterylizacji zestawów narzędziowych w pojemnikach sterylizacyjnych 134˚C oraz program na priony 134˚C, czas ekspozycji minimum 18 min., wszystkie programy sterylizacji o całkowitym czasie trwania max. 65 min. każdy. | Tak, podać |  |
|  | Min. 4 programy testowe i przygotowawcze (Bowie Dick, Helix, test szczelności, program rozgrzewający). | Tak, podać |  |
|  | Możliwość zapisania w pamięci dodatkowo min. 8 programów. | Tak, podać  |  |
|  | Dowolnie programowalny mikroprocesorowy układ sterowania. | Tak, podać |  |
|  | Sygnał optyczny i akustyczny po zakończeniu cyklu, optyczna i akustyczna informacja o błędach i awariach. | Tak, podać |  |
|  | Sterownik urządzenia po stronie załadowczej wyposażony w kolorowy dotykowy ekran sterowania o przekątnej ekranu min. 6,5 cala. | Tak, podać   |  |
|  | Dotykowy ekran z wyświetlaczem min. 6,5 cala po stronie wyładowczej, prezentacja w czasie rzeczywistym czasu pozostałego do zakończenia cyklu oraz numeru i nazwy aktualnego programu. | Tak, podać |  |
|  | Po stronie załadowczej analogowa (wartości parametrów) i graficzna (wykres temperatury i ciśnienia w funkcji czasu) prezentacja przebiegu cyklu sterylizacji w czasie rzeczywistym na ekranie sterownika z wyświetlaniem informacji o numerze i nazwie aktualnego programu, etapie cyklu, wartości F0, czasu pozostałego do zakończenia cyklu, informacji o błędach, wszystkie komunikaty w języku polskim. | Tak, podać |  |
|  | Programowanie automatycznego rozpoczęcia pracy przez sterylizator i samoczynnego wykonania testu szczelności.  | Tak, podać  |  |
|  | Wyłączniki bezpieczeństwa na panelach czołowych po stronie załadowczej i wyładowczej oraz wyłącznik zasilania elektrycznego na panelu czołowym sterylizatora po stronie załadowczej. | Tak, podać |  |
|  | Alarmy i komunikaty ostrzegawcze na ekranie sterownika oraz na wydruku prezentowane w języku polskim. | Tak, podać |  |
|  | Rejestracja parametrów cyklu w języku polskim, wydruk parametrów cyklu na wbudowanej w sterylizator drukarce panelowej, wydruk wartości ciśnienia i temperatury w komorze, wartości F0, wydruk wykresu temperatury i ciśnienia w funkcji czasu. | Tak, podać |  |
|  | Możliwość podłączenia sterownika sterylizatora parowego do komputera zewnętrznego klasy PC ze specjalistycznym oprogramowaniem do archiwizacji cyklów sterylizacji oraz jednolitego informatycznego systemu do zarządzania obiegiem wyrobów sterylnych wraz z rejestracją pracy innych urządzeń centralnej sterylizatorni, za pomocą wbudowanych portów/interfejsów.  | Tak, podać |  |
|  | Program serwisowy/diagnostyczny w sterowniku - informacja o potrzebie wykonania przeglądu technicznego oraz interaktywny graficzny schemat instalacji wewnętrznej sterylizatora z podglądem pracy podzespołów na tym schemacie, stan pracy poszczególnych podzespołów na schemacie sygnalizowany np. zmianą koloru ikony podzespołu, możliwość w trybie serwisowym aktywowania lub dezaktywowania podzespołów poprzez dotyk ikony podzespołu. | Tak, podać |  |
|  | Zabezpieczenie przed nieuprawnioną obsługą i zmianą parametrów poprzez wprowadzenie kodu, min. cztery poziomy dostępu. | Tak, podać |  |
|  | Mikroprocesorowy system kontroli pracy sterownika zatrzymujący automatycznie proces w przypadku wykrycia nieprawidłowości. | Tak, podać |  |
|  | Pomiar ciśnienia w komorze niezależny od ciśnienia atmosferycznego. | Tak, podać |  |
|  | Zabezpieczenie programowalnych danych przed skasowaniem w przypadku zaniku napięcia zasilającego. | Tak, podać |  |
|  | W panelu czołowym po stronie załadowczej manometry wskazujące ciśnienie w komorze, w płaszczu oraz w wytwornicy pary. | Tak, podać |  |
|  | W panelu czołowym po stronie wyładowczej manometr wskazujący ciśnienie w komorze. | Tak, podać |  |
|  | Zawory procesowe sterowane pneumatycznie i wewnętrzna instalacja pary wodnej wykonane ze stali kwasoodpornej min. AISI 316 z przyłączami klamrowymi do szybkiego demontażu bez użycia narzędzi. | Tak, podać   |  |
|  | Lekka i energooszczędna konstrukcja komory, grubość ścian komory nie większa niż 6 mm. | Tak, podać |  |
|  | Rama, panele czołowe wykonane ze stali kwasoodpornej min. AISI 304. | Tak, podać |  |
|  | Komora wykonana w sposób umożliwiający łatwe przeprowadzenie czynności konserwacji i utrzymania czystości:- brak przewężenia światła komory przez kanał uszczelki- łatwe do demontażu przez obsługę szyny i filtr na spuście z komory-komora pozioma, wewnętrzna szlifowana. | Tak, podać |  |
|  | Drzwi przesuwane w płaszczyźnie pionowej, gładkie od strony komory, automatycznie otwierane, zamykane i blokowane w trakcie trwania cyklu. | Tak, podać |  |
|  | Zabezpieczenie przed jednoczesnym otwarciem drzwi komory po stronie załadowczej i wyładowczej. | Tak, podać |  |
|  | Drzwi komory napędzane elektrycznie wyposażone w zabezpieczenie uniemożliwiające zamkniecie drzwi, gdy natrafią one na opór. Bez widocznych elementów napędu. | Tak, opisać mechanizm blokowania i napęd drzwi |  |
|  | Uszczelka drzwi o trwałości min. 2500 cykli sterylizacji, dociskana parą wodną (dołączyć deklarację producenta). | Tak, podać  |  |
|  | Próżnia w komorze wytwarzana za pomocą systemu próżniowego, z dwustopniową pompą z pierścieniem wodnym i napędem silnikiem elektrycznym, zapewniającego niski poziom hałasu poniżej 63 dB i wytworzenie próżni min. 40 mbar, bezobsługowy. | Tak, podać  |  |
|  | System oszczędzania wody chłodzącej. | Tak, podać |  |
|  | Sterylizator wyposażony w czujniki ciśnienia z sygnalizacją braku wody i sprężonego powietrza. | Tak, podać |  |
|  | Maksymalne wymiary zewnętrzne sterylizatora łącznie z wbudowaną wytwornicą pary - 970 x 1650 x 2450 mm (sxgxw). | Tak, podać |  |
|  | Zasilanie elektryczne - 400V, 50 Hz, moc urządzenia nie przekraczająca 54 kW. | Tak, podać |  |
|  | Zgodność z dyrektywą dotyczącą urządzeń ciśnieniowych 2014/68/EC dla elementów ciśnieniowych oferowanego urządzenia. | Tak, podać |  |
|  | Urządzenie oznakowanie znakiem CE z czterocyfrową notyfikacją (jednostka wymieniona w Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej). Załączyć certyfikat UE jednostki notyfikowanej na zgodność sterylizatora z dyrektywą dotyczącą wyrobów medycznych – 93/42/EEC. | Tak, podać |  |
|  | Konstrukcja i działanie sterylizatora zgodne z normą PN-EN 285/EN 285. | Tak, podać |  |
|  | Urządzenie posiadające deklarację zgodności z dyrektywami UE (w tym zgodność z dyrektywą dot. wyrobów medycznych – 93/42/EEC i normą PN-EN 285/EN 285). Załączyć deklaracje producenta. | Tak, podać |  |
| Wyposażenie na 1 szt. sterylizatora parowego |
|  | Wózek wsadowy do wnętrza komory umożliwiający umieszczenie w komorze koszy i/lub pojemników sterylizacyjnych o pojemności min. 8 JS, wózek dwupoziomowy wyposażony w górną półkę o regulowanym położeniu (min. 4 różne położenia), wykonany ze stali kwasoodpornej – 1 szt. | Tak, podać |  |
|  | Wózek transportowy do wózka wsadowego do za/wyładunku komory, wykonany ze stali kwasoodpornej, min. 8 JS – 2 szt. | Tak, podać |  |
|  | Zabudowa otworu montażowego oraz drzwi do przestrzeni technicznej, wykonane ze stali kwasoodpornej. | Tak, podać |  |

ASORTYMENT: MYJNIA DEZYNFEKTOR PRZELOTOWA

ILOŚĆ: 2 SZT Strefa brudna 0/21.

|  |  |
| --- | --- |
| Producent |  |
| Oferowany model |  |
| Rok produkcji |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Cena netto jednostki PLN | Ilość  | Wartość Netto PLN | Stawka podatku VAT % | Kwota podatku VAT Brutto PLN  |
|  | 2 |  |  |  |

Parametry techniczne przedmiotu zamówienia

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Lp. | Opis parametru | Parametr wymaganyPunktacja | Parametr oferowany (podać dokładny opis oferowanego parametru) |
| 1.  | Urządzenie fabrycznie nowe, rok produkcji: nie starszy niż 2021. | Tak, podać |  |
|  | Przestrzeń serwisowa dostępna od frontu i tyłu urządzenia. | Tak, podać |  |
|  | Obudowa myjni wykonana ze stali kwasoodpornej min. AISI 304, komora myjni wykonana ze stali kwasoodpornej min. AISI 316. Myjnia wyposażona w dodatkowy zbiornik/podgrzewacz wody zdemineralizowanej. | Tak, podać |  |
|  | Podgrzewanie elektryczne, grzałki poza komorą mycia i komorą spustową w celu higienicznego oczyszczania komory. Moc grzałek komory 22-25 kW. | Tak, podać |  |
|  | Oświetlenie wnętrza komory poprzez min. jeden punkt świetlny LED umieszczony w górnej części komory. | Tak, podać |  |
|  | Drzwi przesuwane w płaszczyźnie pionowej, całkowicie przeszklone – automatycznie otwieranie, zamykane i blokowane w trakcie trwania cyklu za pomocą pól dotykowych na kolorowym ekranie. | Tak, podać |  |
|  | Zabezpieczenie przed jednoczesnym otwarciem drzwi komory po stronie załadowczej i wyładowczej. | Tak, podać |  |
|  | Pojemność na jeden wsad: min. 18 tac sterylizacyjnych o wymiarach - 480÷485x240÷260x580-70 mm zgodnych z normą DIN 58952-3. | Tak, podać |  |
|  | Dowolnie programowalny mikroprocesorowy układ sterowania z możliwością podłączenia do systemu zarządzania centralną sterylizatornią.  | Tak, podać |  |
|  | Kontrola pracy wszystkich ramion natryskowych w myjni i wózkach wsadowych poprzez pomiar ich częstotliwości obrotów. | Tak, podać |  |
|  | Sterownik urządzenia po stronie załadowczej wyposażony w kolorowy dotykowy ekran sterowania o przekątnej ekranu minimum 5 cali, umieszczony z boku komory mycia na ergonomicznej wysokości 145 cm (+/- 5cm). | Tak, podać  |  |
|  | Ekran dotykowy z wyświetlaczem min. 4 – wierszowym po stronie wyładowczej. Po stronie wyładowczej prezentacja w czasie rzeczywistym czasu pozostałego do końca programu oraz nazwy i numeru aktualnego programu. | Tak, podać |  |
|  | Po stronie załadowczej analogowa (alfanumeryczna) i graficzna (wykres temperatury) prezentacja przebiegu cyklu mycia i dezynfekcji w czasie rzeczywistym z wyświetlaniem informacji o błędach, etapie cyklu, wartości A0 i czasu pozostałego do zakończenia cyklu, wszystkie komunikaty w języku polskim. | Tak, podać |  |
|  | Rejestracja parametrów cyklu w języku polskim, wydruk parametrów cyklu na wbudowanej drukarce panelowej, wydruk wartości temperatury w komorze, wydruk wykresu temperatury w funkcji czasu. |  |  |
|  | Min. 10 stałych programów fabrycznych. | Tak, podać  |  |
|  | W tym program dezynfekcji termicznej BGA 93 °C, 10 min. | Tak, podać |  |
|  | W tym programy dezynfekcji termicznej 90 °C, 5 min. | Tak, podać |  |
|  | W tym programy z dezynfekcją chemiczno-termiczną. | Tak, podać |  |
|  | Możliwość zapisania w pamięci dodatkowo min. 20 programów. | Tak, podać |  |
|  | Możliwość modyfikacji programów w zależności od potrzeb użytkownika | Tak, podać |  |
|  | Ciągłe monitorowanie parametrów procesu mycia i dezynfekcji | Tak, podać |  |
|  | Myjnia wyposażona w system automatycznej identyfikacji wózków wsadowych w celu ograniczenia błędów przy doborze programów i obsłudze | Tak, podać |  |
|  | Pomiar przewodności wody w trakcie fazy płukania końcowego w celu oceny pozostałości środków chemicznych. (końcowe płukanie wodą zdemineralizowaną). | Tak, podać |  |
|  | Sygnał optyczny i akustyczny po zakończeniu cyklu. | Tak, podać |  |
|  | Możliwość podłączenia sterownika myjni - dezynfektora do komputera zewnętrznego klasy PC ze specjalistycznym oprogramowaniem do archiwizacji cyklów mycia i dezynfekcji oraz jednolitego informatycznego systemu do zarządzania obiegiem wyrobów sterylnych wraz z rejestracją pracy innych urządzeń centralnej sterylizatorni, za pomocą wbudowanych portów/interfejsów (opisać, podać ilości i rodzaje portów) | Tak, podać |  |
|  | Program serwisowy/diagnostyczny w sterowniku - informacja o potrzebie wykonania przeglądu technicznego oraz interaktywny graficzny schemat instalacji wewnętrznej myjni - dezynfektora z podglądem pracy podzespołów na tym schemacie, stan pracy poszczególnych podzespołów na schemacie sygnalizowany zmianą koloru ikony podzespołu, możliwość w trybie serwisowym aktywowania lub dezaktywowania podzespołów poprzez dotyk ikony podzespołu. | Tak, podać |  |
|  | Monitorowanie temperatury w komorze przy pomocy dwóch niezależnych czujników. | Tak, podać |  |
|  | Zabezpieczenie przed nieuprawnioną obsługą poprzez wprowadzenie kodu, min. 3 poziomy dostępu. | Tak, podać |  |
|  | Pompa o wydajności min. 900 l/min, do natrysku wody oddzielnie w ramiona natryskowe w myjni i dysze lub ramiona natryskowe w wózkach wsadowych. | Tak, podać |  |
|  | Zintegrowana suszarka wyposażona w jeden agregat suszący z możliwością nastawy temperatury. Suszarka wyposażona w dwustopniowy system filtrów powietrza używanego do suszenia, wstępny i filtr HEPA min. H14. | Tak, podać |  |
|  | Agregat z napędem silnikiem elektrycznym bez szczotek węglowych. | Tak, podać |  |
|  | Informacja o zużyciu filtra powietrza poprzez pomiar różnicy ciśnień. | Tak, podać |  |
|  | Kondensator oparów (ograniczenie zawilgocenia instalacji wentylacyjnej). | Tak, podać |  |
|  | Min.4 pompy dozujące środki chemiczne, każda pompa z możliwością nastawy procentowej lub w mililitrach/gramach na litr stężenia środka chemicznego bezpośrednio z panelu sterującego dla każdego programu oddzielnie. | Tak, podać |  |
|  | Kontrola ilości dozowanych środków chemicznych przy pomocy przepływomierzy. | Tak, podać |  |
|  | Miejsce wewnątrz myjni - dezynfektora, pod komorą mycia, na min. 3 pojemniki o pojemności min. 5 l każdy oraz centralny system dozowania z pojemnikami buforowymi, system z pomiarem dozowanych środków przy pomocy przepływomierzy z kontrolą dozowania środków chemicznych. | Tak, podać |  |
|  | Zawór spustowy wody z komory mycia w celu szybkiego i higienicznego całkowitego usuwania wody z myjni, szczelne połączenie z odpływem do ścieku w celu uniknięcia parowania wody pod myjnią. | Tak, podać |  |
|  | Zużycie wody na jedno napełnienie komory mycia nie większe niż 35 litrów. | Tak, podać |  |
|  | Przyłącza wodne: woda zimna, ciepła, demineralizowana (podać DN, wymagane ciśnienie). | Tak, podać |  |
|  | Zasilanie elektryczne - 400V; 50Hz; moc urządzenia nie przekraczająca 26 kW. | Tak, podać |  |
|  | Maksymalne wymiary zewnętrzne myjni: 1100 x 960 x 2500 mm (sxgxw). | Tak, podać |  |
|  | Urządzenie oznakowane znakiem CE z czterocyfrowa notyfikacją (jednostka wymieniona w Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej). Załączyć certyfikat UE jednostki notyfikowanej na zgodność myjni z dyrektywą dotyczącą wyrobów medycznych – 93/42/EEC. | Tak, podać |  |
|  | Budowa, konstrukcja i wykonanie myjni zgodna z normami PN-EN ISO 15883-1 i 2/EN ISO 15883-1 i 2, CEN ISO/TS 15883-5. | Tak, podać |  |
|  | Urządzenie posiadające deklarację zgodności z dyrektywami UE (w tym zgodność z dyrektywą dot. wyrobów medycznych – 93/42/EEC i normami PN-EN ISO 15883-1 i 2/EN ISO 15883-1 i 2, CEN ISO/TS 15883-5). Załączyć deklarację zgodności producenta myjni. | Tak, podać |  |
| Komplet wyposażenia na 2 szt. myjni- dezynfektora |
|  | Wózek transportowy/załadowczy do wózków wsadowych – 2 szt. | Tak, podać |  |
|  | Wyposażony w system sprzęgania z myjnią i wózkiem wsadowym. | Tak, podać |  |
|  | 4 kółka jezdne z obrotnicami, w tym min. dwa z hamulcem. | Tak, podać |  |
|  | Wyjmowany pojemnik ociekowy. | Tak, podać |  |
|  | Wykonanie: stal kwasoodporna min. 304 AISI. | Tak, podać |  |
|  | Wózek wsadowy do mycia narzędzi chirurgicznych – 2 szt. | Tak, podać |  |
|  | Pojemność 15 tac sterylizacyjnych o wymiarach 480÷485x240÷254x50-70 mm wg normy DIN 58952-3. | Tak, podać |  |
|  | 5 poziomów mycia w tym co najmniej cztery demontowalne. | Tak, podać |  |
|  | Wykonanie stal kwasoodporna min. 304 AISI. | Tak, podać |  |
|  | Wózek wsadowy do mycia wyposażenia aparatów anestezjologicznych – 1 szt. | Tak, podać |  |
|  | Pojemność min. 4 zestawy wyposażenia aparatów anestezjologicznych. | Tak, podać |  |
|  | Stelaż wózka umożliwiający spiralne ułożenie węży oddechowych. | Tak, podać |  |
|  | Każdy wózek posiada przyłącze do suszenia gorącym powietrzem . | Tak, podać |  |
|  | Wyposażony w system automatycznej identyfikacji. | Tak, podać |  |
|  | Wykonanie stal kwasoodporna min. 304 AISI. | Tak, podać |  |
|  | Wózek wsadowy do mycia narzędzi do chirurgii małoinwazyjnej (laparoskopii) – 1 szt. | Tak, podać |  |
|  | Pojemność min. 9 tac sterylizacyjnych o wymiarach 480÷485x240÷254x50-70 mm wg normy DIN 58952-3. | Tak, podać |  |
|  | Min. 3 poziomy mycia na tace sterylizacyjne. | Tak, podać |  |
|  | Górny poziom wózka z min. 90 przyłączami do narzędzi rurowych. | Tak, podać |  |
|  | Pojemność min. 2 zestawy do chirurgii małoinwazyjnej (laparoskopii). | Tak, podać |  |
|  | Elementy funkcjonalne ramiona spryskujące, przewody rurowe, podłączenia typu LUER-LOCK | Tak, podać |  |
|  | Wyposażony w system automatycznej identyfikacji. | Tak, podać |  |
|  | Bęben z grubego drutu i uchwytami do mycia światłowodów i drenów, ze stali kwasoodpornej – 6 szt. | Tak, podać |  |
|  | Taca z uchwytami na 2 optyki sztywne, z zamykaną pokrywą, wykonana z perforowanej blachy kwasoodpornej, taca o wymiarach – min. 80 x 150 x 480 (WxSxD) – 4 szt. | Tak, podać |  |
|  | Koszyk z drobnej siatki o wymiarach 80x80x40mm – 10 szt.  | Tak, podać |  |
|  | Wykonanie stal kwasoodporna min. 304 AISI. | Tak, podać |  |

ASORTYMENT: STERYLIZATOR PLAZMOWY PRZELOTOWY

ILOŚĆ: 1 SZT Strefa czysta 0/15.

|  |  |
| --- | --- |
| Producent |  |
| Oferowany model |  |
| Rok produkcji |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Cena netto jednostki PLN | Ilość  | Wartość Netto PLN | Stawka podatku VAT % | Kwota podatku VAT Brutto PLN  |
|  | 1 |  |  |  |

Parametry techniczne przedmiotu zamówienia

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Lp. | Cecha lub parametr wymagany | Spełniawymagania[TAK/NIE] | Wielkość parametru(jeżeli parametr zakresowy) |
|  | Przelotowy, dwudrzwiowy, max 555kg wagi urządzenia. | Tak, podać |  |
|  | Konstrukcja sterylizatora spełniająca wymagania normy PN-EN ISO 14937/ EN ISO 14937. | Tak, podać |  |
|  | Pojemność użytkowa komory min. 90 l max. 150 l. | Tak, podać |  |
|  | Wymiary komory minimum: 450 x 820 x 400 mm (SxGxW). | Tak, podać |  |
|  | Panel sterowania: kolorowy ekran dotykowy o przekątnej min. 10 cali. | Tak, podać |  |
|  | Jeden pojemnik z nadtlenkiem wodoru na jeden cykl sterylizacji. | Tak, podać |  |
|  | Zużyty pojemnik nadtlenku wodoru można bezpiecznie wyrzucić do zwykłego kosza na śmieci. | Tak, podać |  |
|  | Niezależny system zapisu danych cyklu z czujnikami monitorowania ciśnienia temperatury w komorze. | Tak, podać |  |
|  | Wbudowany czujnik wilgotności. | Tak, podać |  |
|  | Wbudowany kompresor sprężonego powietrza. | Tak, podać |  |
|  | Na wyposażeniu wbudowana drukarka termiczna, po stronie rozładowczej. | Tak, podać |  |
|  | Obsługa urządzenia: j. polski. | Tak, podać |  |
|  | Cztery cykle sterylizacyjne: szybki – min. 28 min, elastyczny – ok. 42 min, standardowy – ok.55 min, intensywny – max. 65 min. | Tak, podać |  |
|  | Zasilanie elektryczne – trójfazowe 380-415 V; VAC/32A/50/60Hz; moc 5 kW. | Tak, podać |  |
|  | Wymiary zewnętrzne: 760-800 x 1000-1100 x 1685-1800 mm (SxGxW).. | Tak, podać |  |
|  | Wyposażony w min. 1 kosz wsadowy, wymiary 685 x 420 x 132 mm (DxSxW), wykonany ze stali kwasoodpornej. | Tak, podać |  |
|  | Wyposażony w min. 1 wózek transportowy, dwie wyjmowane półki. | Tak, podać |  |
|  | Inkubator testów biologicznych szybkiego odczytu. Wyposażony w: 3 cele do inkubacji szybkich i superszybkich wskaźników biologicznych oraz drukarkę. | Tak, podać |  |
|  | Testy biologiczne szybkiego odczytu sprawdzające poprawność procesu sterylizacji plazmowej, kompatybilne z inkubatorem z poz. 18. 50szt. | Tak, podać |  |

ASORTYMENT: SYSTEM KOMPUTEROWY REJESTRACJI OBIEGU NARZEDZI ZE STANOWISKAMI KOMPUTEROWYMI.

ILOŚĆ: 1 SZT

|  |  |
| --- | --- |
| Producent |  |
| Oferowany model |  |
| Rok produkcji |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Cena netto jednostki PLN | Ilość  | Wartość Netto PLN | Stawka podatku VAT % | Kwota podatku VAT Brutto PLN  |
|  | 1 |  |  |  |

Parametry techniczne przedmiotu zamówienia

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Lp. | Opis parametru | Parametr wymaganyPunktacja | Parametr oferowany (podać dokładny opis oferowanego parametru) |
| 1.  | Rejestracja wszystkich istotnych czynności personelu przeprowadzającego dekontaminację wyrobów oraz ich automatyczna archiwizacja w postaci bazydanych ( przyjęcie, rejestracja dezynfekcji wstępnej, zwolnienie po dezynfekcji wstępnej, rejestracja załadunku myjni, zwolnienie po dezynfekcji, pakowanie i weryfikacja, rejestracja załadunku sterylizatorów, zwolnienie po sterylizacji,wydanie na zewnątrz sterylizatorni, przyjęcie u klienta, wydanie od klienta). | Tak, podać |  |
| 2. | Rejestracja oraz graficzna prezentacja, przechowywanie wykresów i danychcyfrowych parametrów uzyskiwanych podczas pracy maszyn technologicznych podczas obróbki wyrobów dekontaminowanych – myjni dezynfektorów, orazsterylizatorów oraz ich automatyczna archiwizacja w postaci bazy danych.Podłączenie bezpośrednio do sterownika urządzenia. | Tak, podać |  |
| 3. | Jednoczesne w zależności od wyboru produktu i stanowiska drukowanie przynajmniej dwóch typów etykiet: | Tak, podać |  |
| 4. | 1) podzielonych na trzy rozdzielne części samoprzylepnych etykiet typu „Sandwich” umożliwiających identyfikację zawartości opakowania, zwrot do Centralnej Sterylizacji ( pierwsza część), dołączenie do dokumentacji pacjenta (druga część) oraz dokumentacji oddziału-odbiorcy (trzecia część) | Tak, podać |  |
| 5. | 2) podzielonych na dwie rozdzielne części samoprzylepnych etykiet typu „Sandwich” umożliwiających identyfikację zawartości opakowania, zwrot do Centralnej Sterylizacji ( pierwsza część), dołączenie do dokumentacji pacjenta (druga część) | Tak, podać |  |
|  | Możliwość umieszczenia na nalepce w obu opcjach skróconej nazwy klienta z możliwością blokowania możliwości wydania produktu dla innego odbiorcy. | Tak, podać |  |
| 6. | Predefiniowany typ etykiet przydzielony w definicji produktu pozwalający na wydruk określonego typu na odpowiedniej drukarce podłączonej do systemu. | Tak, podać |  |
| 7. | Możliwość jednoczesnego podłączenia i używania dwóch drukarek kodów do jednego stanowiska pakowania. | Tak, podać |  |
| 8. | Automatyczny wydruk nalepki z odpowiednim zapisem w zależności od faktycznie przeprowadzonej obróbki ( sterylne, wysterylizowano, zdezynfekowano). | Tak, podać |  |
| 9. | Drukowanie spisu zawartości zestawów wraz z dodatkowymi informacjami (typu zdjęcia wybranych narzędzi, dodatkowe informacje o narzędziach składowych i produktach) na drukarkach laserowych na stanowiskach pakowania. Drukowanieuwag oraz aktualnych list narzędziowych (w czasie rzeczywistym po weryfikacji składu). | Tak, podać |  |
| 10. | Możliwość dopisania uwag i wykonywania zdjęć dotyczących produkowanych zestawów czy narzędzi na bieżąco bez potrzeby używania aplikacjiadministracyjnej przez pracowników stref – brudnej, czystej i sterylnej. Dostęp do obrazów i treści multimedialnych oraz dokumentacji zewnętrznej w trakcie interaktywnego pakowania przez użytkownika oraz informacji o dostępności takich materiałów. | Tak, podać  |  |
| 11. | Możliwość interaktywnego pakowania zestawu przez użytkownika, przy wykorzystaniu wyświetlanej na ekranie listy pakowania wraz z zdjęciami orazfilmami, weryfikowanie każdego rodzaju narzędzi, modyfikowanie składu ilościowego z uwzględnieniem rzeczywistych ilości narzędzi – podanie przyczynybraku narzędzia, definicja kolejności pakowania narzędzi. | Tak, podać |  |
| 12. | Śledzenie drogi konkretnego zestawu lub narzędzia w obrębie Centralnej Sterylizatorni oraz do odbiorcy i z powrotem ( odebranie przez klienta i wydanieprzez klienta). | Tak, podać |  |
| 13. | Przedstawianie w postaci informacji na ekranie na wszystkich stanowiskach w CS:1) składowych narzędzi produktu oraz ich zdjęć a także ich ułożenia, kolejności układania w zestawach w tym przedstawienie krótkich filmów dotyczącychprocedury obróbki ( np. przygotowania do sterylizacji ( np. rozkładania) poszczególnych narzędzi i zestawów), definicja kolejności układania narzędzi natacy, |  |  |
| 14. | 2) przyjęć i wydań materiałów do/ z CS, | Tak, podać  |  |
| 15. | 3) procesów technologicznych z maszyn ( myjnie dezynfektory, sterylizatory) | Tak, podać |  |
| 16. | 4) zamówień od klientów z funkcją CITO oraz uwagami. | Tak, podać |  |
| 17. | 5) reklamacji od klientów z uwagami. | Tak, podać |  |
| 18. | 6) historii danych produkowanych jednostek i przypisanych procesów technologicznych, błędów, uwag przypisanych przez pracowników, aktualnychzdjęć wykonanych przez pracownika, braków w narzędziach pakowanych. | Tak, podać |  |
| 19. | Dokumentacja przyjęcia materiału do Centralnej Sterylizatorni, dokumentacja wydania na zewnątrz do klienta a także przez używanie skanerów kodówkreskowych- protokoły wydania i przyjęcia. Możliwość wykonywania dokumentacji zdjęciowej przyjęcia i wydawania ( np. zdjęcia uszkodzonych narzędzi) i dodawanie opisów (uwag) do przyjęcia/wydania przez pracowników centralnej sterylizatorni, możliwość skanowania i wykonania zdjęcia kamerą lubskanerem płaskim papierowego zlecenia. | Tak, podać |  |
| 20. | Przechowywanie wszystkich informacji o pojedynczych narzędziach, zestawach narzędziowych, materiałach opakowaniowych, testach, mediach, personelu, urządzeniach oraz procesach na nich przeprowadzanych, klientach, obiegachproduktów w bazie danych na serwerze. | Tak, podać |  |
| 21. | Identyfikacja wsadu sterylizatorów oraz myjni dezynfektorów oraz jego korelacja z danymi dotyczącymi danego procesu, w którym zestaw czy pojedyncze narzędzie było myte-dezynfekowane, sterylizowane z wykorzystaniem oznaczników koszy, tac, kontenerów oraz wózków wsadowych wyposażonych w kod kreskowy. | Tak, podać |  |
| 22. | Wykorzystywania tych samych oznaczników w myjniach oraz sterylizatorach oraz podczas kompletacji załadunków. Oznaczniki wykonane ze stali kwasoodpornej ze sprężynującym uchwytem umożliwiającym umocowanie na rogach tacynarzędziowej odporne na temperaturę sterylizacji oraz środki chemiczne podczas dezynfekcji. Możliwość bezpośredniego drukowania oznaczników z oferowanego oprogramowania. | Tak, podać |  |
| 23. | Automatyczna rejestracja i archiwizacja parametrów mycia i dezynfekcji (automatycznej i ręcznej) kontenerów sterylizacyjnych (osobny proces mycia idezynfekcji) , wózków transportowych , opakowań transportowych. Brak możliwości zapakowania zestawu w kontener sterylizacyjny bez prawidłowozakończonego procesu mycia i dezynfekcji kontenera. Brak możliwości wydania materiału na wózku lub w opakowaniu bez prawidłowo zakończonego procesumycia i dezynfekcji opakowania lub wózka. Powiązanie procesów obróbki kontenerów sterylizacyjnych z konkretnymi produkowanymi zestawami czy pojedynczymi narzędziami. Możliwość automatycznego wyszukiwania wsadów przez system po zdefiniowaniu parametrów min.: data i godzina, nazwa maszyny, nazwa programu, status wsadu, numer wsadu. | Tak, podać |  |
| 24. | Automatyczne tworzenie wsadu i rejestracja danych dla uruchomionego procesu myjni – dezynfektora, sterylizatora, bez inicjowania wsadu w systemie przezpersonel (funkcja zapobiegająca utracenia rejestracji danych procesów, które omyłkowo nie zostały zainicjowane w systemie przez personel w szczególności procesy typu np.: rozgrzewający, test Bowie – Dick). | Tak, podać |  |
| 25. | Funkcja CITO pozwalająca na śledzenie zestawów do których przypisano znacznik CITO ( nadawane z zamówienia oraz przez pracowników sterylizatorni)przypominająca obsłudze o konieczności jak najszybszej obróbki oznaczonych narzędzi oraz automatycznie przypominająca o konieczności podjęcia kroków obróbki w przypadku bezczynności personelu. |  |  |
| 26. | Automatyczne określanie terminu ważności materiału produkowanego w zależności od wyboru wzorca pakowania i przechowywania, możliwość określaniaterminu ważności indywidualnie podczas pakowania niezależnie od wzorca pakowania i przechowywania. | Tak, podać |  |
| 27. | Budowa systemu umożliwiająca dalszą automatyczną pracę na innym komputerze systemowym bez konieczności wprowadzania danych ręcznie wprzypadku awarii jednego lub kilku komputerów stanowiskowych bez użycia aplikacji administracyjnej. | Tak, podać |  |
| 28. | System pracy ręcznej z dostępem dla upoważnionych osób umożliwiający pracę w przypadku awarii lub pominięcia zapisu obróbki technologicznej narzędziulokowany w aplikacji administracyjnej. | Tak, podać |  |
| 29. | Informacja o tym gdzie jest i co się dzieje z danym zestawem lub narzędziem (status), dostępna na wszystkich stanowiskach. Informacja u klienta co dzieje się z danym zestawem którego jest właścicielem – status obróbki. | Tak, podać |  |
| 30. | Inwentaryzacja magazynu materiałów wyprodukowanych za pomocą skanerabezprzewodowego i kodów kreskowych na towarach w magazynach czystym i sterylny. | Tak, podać |  |
| 31. | Magazyn materiałów zużywalnych ( testy, rękawy, papier, chemia do maszyn technologicznych, komponenty takie jak itd. gaza, itd.) potrzebnych do produkcji z możliwością wprowadzenia stanów minimalnych. Informacja o datach ważnościmateriałów w magazynie z przypominaniem o konieczności zużycia z powodu potencjalnego przeterminowania. Przyjęcia towarów magazynowych od różnych poddostawców w różnych ilościach i cenach Magazyn prowadzony w oparciu ozasadę FIFO. | Tak, podać |  |
| 32. | Automatyczne wydawanie z magazynu materiałów zużywalnych i przypisywania do konkretnego narzędzia lub zestawu ( produktu). | Tak, podać |  |
| 33. | Wyliczanie kosztów procesów technologicznych w oparciu o koszty mediów zasilających, ścieków technologicznych oraz środków chemicznych i materiałów.Możliwość aktualizacji cen mediów zasilających oraz ścieków technologicznych, środków chemicznych i materiałów w oparciu o rzeczywiste dane ( w oparciu oumowy i terminy umów z dostawcami) i na bieżąco przeliczanie kosztów procesów technologicznych w oparciu o nie. (cena wody, prądu ścieków itd.) | Tak, podać |  |
| 34. | Informacja o możliwości przyszłego przeterminowania się artykułów z możliwością automatycznego wysyłana informacji oraz przedstawiana w aplikacjiadministracyjnej dla administratora oraz odbiorcy ( właściciela) materiału, informacja dostępna w aplikacji zainstalowanej u klienta materiału. | Tak, podać |  |
| 35. | Brak możliwości wydania artykułów do odbiorcy - przeterminowanych, bez poprawnego zwolnienia wsadów, bez poprawnie zaliczonego testu biologicznego, obarczonych błędami technologicznymi lub innymi błędami blokującymi wydanie z powodu niekompletności dokumentacji lub innych nieprawidłowości. | Tak, podać |  |
| 36. | Tworzenie bilingów do faktur dla odbiorców zewnętrznych i wewnętrznych szpitala w oparciu o automatycznie wyliczane kosztów oraz cen dla danego cyklu obróbki. Wyliczanie kosztów bieżących bezpośrednich oraz cen które uwzględniają: amortyzację narzędzi, koszty mycia i dezynfekcji ( w tym wstępnej) w zależności od wielkości pakietu w bieżącym wsadzie, koszty sterylizacji w zależności od wielkości pakietu w bieżącym wsadzie, koszty materiałów opakowaniowych zewnętrznych i wewnętrznych, koszty testów, koszty czasuobróbki osobowej. Wyliczanie kosztów wyprodukowania danego narzędzia czyzestawu ( produktu). Wyliczanie faktycznych kosztów obróbki uwzględniające powtórzenie procesu technologicznego, powtórne pakowanie, opcję CITO (zwiększenie ceny), nie pełny załadunek maszyn technologicznych itd. | Tak, podać |  |
| 37. | Identyfikacja wraz z kodami dostępu do odpowiednich poziomów kompetencji dla personelu obsługującego system wraz z logowaniem do systemu pracystanowiskowej przy użyciu skanera kodów kreskowych i wprowadzeniu z klawiatury ( w tym ekranowej). | Tak, podać |  |
| 38. | Hasła do aplikacji administracyjnej w postaci alfanumerycznej z wymuszaniemzmiany co określony odstęp czasowy. | Tak, podać |  |
| 39. | Możliwość wewnętrznego przesyłania informacji (możliwość dołączenia załączników) pomiędzy użytkownikami systemu. Informacja powinna byćprzedstawiana po zalogowaniu do systemu z wymuszonym potwierdzeniem odczytania. Przesyłanie informacji o odbiorze i przeczytaniu informacji przezosobę wysyłającą informację. Skrzynki danych odebranych, wysłanych.Możliwość zbiorczego przesyłania danych. | Tak, podać |  |
| 40. | Instrukcja obsługi oprogramowania w języku polskim dostępna bezpośrednio w uruchomionej aplikacji ( administracja, użytkownik) bezpośrednio na stanowisku pracy. Możliwość wydruku instrukcji obsługi. | Tak, podać |  |
| 41. | System pracy stanowiskowej ma być przystosowany (gotowy) do stosowania równolegle trzech metod wprowadzania danych przez pracownikówobsługujących na stanowiskach pracy systemu- przy pomocy ekranów dotykowych,- skanerów,- myszy i klawiatury. | Tak, podać |  |
| 42. | Na komputerze Administratora oraz na komputerach stanowiskowych wyświetlanie jednocześnie informacji o ilości jednostek procesowanych w poszczególnych urządzeniach technologicznych z informacją o czasie do końca procesu i rodzaju uruchomionego programu, jednostek przyjętych, poddanych dezynfekcji wstępnej, odrzuconych z mycia i dezynfekcji oraz sterylizacji,przyjętych na strefę czystą do zapakowania, zapakowanych- oczekujących na sterylizację, w magazynie sterylnym, zamówionych i w transporcie, u klientów. | Tak, podać |  |
| 43. | Możliwość obróbki narzędzi wypożyczonych ( sterylizacja lub sama dezynfekcja w zależności od odpowiedniego przypadku).Wydruk nalepki z odpowiednim zapisem ( sterylne, wysterylizowano, zdezynfekowano). | Tak, podać |  |
| 44. | Baza danych typu SQL stosowana w systemie komputerowym bez ograniczeń funkcjonalnych oraz pojemnościowych. ( w tym brak ograniczeń wielkości rocznej produkcji lub produkcji ilości jednostek docelowej. | Tak, podać |  |
| 45. | Instalacja bazy danych na dostarczonym wraz z systemem serwerze.:OPIS N:Serwer systemowy o parametrach minimalnych:- rack 1U- procesor min 4 core w technologii x86, 64-bitowe; serwer wyposażony w teprocesory osiąga w teście SPECint\_rate\_base2006 wynik min 200 punktów- sprzętowa obsługa Raid 0,1,10,5,50- pamięć minimalna 16G DDR4- oprogramowanie systemowe- DVD RW- karta sieciowa 2szt 10/100/1000 Mbit/s- dyski twarde 2x 1TB | Tak, podać |  |
| 46. | Informacje nt. oferowanego serwera w ramach poz. 6.56 powyżej:Producent, Typ / Model, Nazwa własna, Numer katalogowy, Nr wersji | Tak, podać |  |
| 47. | Aplikacja do automatycznego wykonywania kopii zapasowych z lokalizacją naserwerze oraz zasobem zamawiającego. | Tak, podać |  |
| 48. | Możliwość wykonania integracji z oprogramowaniem HIS potwierdzonawykonaniem przynajmniej 5 wykonanych i działających integracji. | Tak, podać |  |
| 49. | Aplikacja stanowiskowa oraz administracyjna zainstalowana na każdym zdostarczanych komputerów bez ograniczeń czynności wykonywanych przezlicencję. | Tak, podać |  |
| 50. | Aplikacja na oddziały umożliwiająca: przyjęcie i wydanie materiału, sprawdzenie stanu magazynu u klienta i swojego towaru w sterylizatorni, zamawianie towaru ( przesyłanie informacji CITO, informacji od klienta do zamówienia) , wysyłaniereklamacji dotyczących przekazywanego do klienta materiału ( dodawanie komentarzy do reklamacji) , informacji o terminie ważności i pozostałym dozakończenia terminu ważności czasie, status towaru posiadanego przez klienta ( jako właściciela towaru), anulowanie zamówienia, potwierdzenie zużyciamateriału i przypisanie nr ( operacji, pacjenta itp.). | Tak, podać |  |
| 51. | Stanowisko systemu komputerowego - STANOWISKO PRZYJĘCIA: - Komputer All In One (ekran dotykowy, FullHD, procesor minimalna wydajnośc obliczeniowa12,488 w teście Single CPU Systems wynik potwierdzony wydrukiem ze strony www.cpubenchmark.net, RAM 8GB, dysk SSD 500GB, Ethernet, System operacyjny aktywnie wspierany przez producenta systemu aktualizacjami ipoprawkami bezpieczeństwa, współpracujący z domena Active Directory)- Skaner kodów kreskowych (bezprzewodowy, sygnalizacja dźwiękowa ioptyczna, komunikacja USB)- Drukarka A4 laserowa | Tak, podać |  |
| 52. | Stanowisko systemu komputerowego - STANOWISKO ZAŁADUNKU MYJNI:- Komputer All In One (ekran dotykowy, FullHD, procesor minimalna wydajność obliczeniowa 12,488 w teście Single CPU Systems wynik potwierdzony wydrukiem ze strony www.cpubenchmark.net, RAM 8GB, dysk SSD 500GB, Ethernet, System operacyjny aktywnie wspierany przez producenta systemu aktualizacjami i poprawkami bezpieczeństwa, współpracujący z domena Active Directory)- Klawiatura i mysz komputerowa- Skaner kodów kreskowych (bezprzewodowy, sygnalizacja dźwiękowa i optyczna, komunikacja USB)- Drukarka A4 laserowa | Tak, podać |  |
| 53. | Stanowisko systemu komputerowego - STANOWISKO ŁADOWANIA STERYLIZATORÓW:- Komputer All In One (ekran dotykowy, FullHD, procesor minimalna wydajność obliczeniowa 12,488 w teście Single CPU Systems wynik potwierdzony wydrukiem ze strony www.cpubenchmark.net, RAM 8GB, dysk SSD 500GB, Ethernet, Systemoperacyjny aktywnie wspierany przez producenta systemu aktualizacjami i poprawkami bezpieczeństwa, współpracujący z domena Active Directory)- Klawiatura i mysz komputerowa- Skaner kodów kreskowych (bezprzewodowy, sygnalizacja dźwiękowa i optyczna, komunikacja USB)- Uchwyt ścienny AIO | Tak, podać |  |
| 54. | Stanowisko systemu komputerowego - STANOWISKO DRUK/SKAN:- Komputer All In One (ekran dotykowy, FullHD, procesor minimalna wydajność obliczeniowa 12,488 w teście Single CPU Systems wynik potwierdzony wydrukiem ze strony www.cpubenchmark.net, RAM 8GB, dysk SSD 500GB, Ethernet, Systemoperacyjny aktywnie wspierany przez producenta systemu aktualizacjami i poprawkami bezpieczeństwa, współpracujący z domena Active Directory)- Klawiatura i mysz komputerowa- Skaner kodów kreskowych (bezprzewodowy, sygnalizacja dźwiękowa i optyczna, komunikacja USB)- Uchwyt ścienny AIO | Tak, podać |  |
| 55. | Stanowisko systemu komputerowego - STANOWISKO PAKIETOWANIA:- Komputer All In One (ekran dotykowy, FullHD, procesor minimalna wydajnośćobliczeniowa 12,488 w teście Single CPU Systems wynik potwierdzony wydrukiem ze strony www.cpubenchmark.net, RAM 8GB, dysk SSD 500GB, Ethernet, System operacyjny aktywnie wspierany przez producenta systemu aktualizacjami ipoprawkami bezpieczeństwa, współpracujący z domena Active Directory)- Klawiatura i mysz komputerowa- Skaner kodów kreskowych (bezprzewodowy, sygnalizacja dźwiękowa i optyczna, komunikacja USB)- Drukarka etykiet (termotransferowa, szerokość druku 110mm) | Tak, podać |  |
| 56. | Stanowisko systemu komputerowego - PAKIETOWANIA TEKSTYLIÓW:- Komputer All In One (ekran dotykowy, FullHD, procesor minimalna wydajnośćobliczeniowa 12,488 w teście Single CPU Systems wynik potwierdzony wydrukiemze strony www.cpubenchmark.net, RAM 8GB, dysk SSD 500GB, Ethernet, Systemoperacyjny aktywnie wspierany przez producenta systemu aktualizacjami ipoprawkami bezpieczeństwa, współpracujący z domena Active Directory)- Klawiatura i mysz komputerowa- Skaner kodów kreskowych (bezprzewodowy, sygnalizacja dźwiękowa i optyczna,komunikacja USB)- Drukarka etykiet (termotransferowa, szerokość druku 110mm). | Tak, podać |  |
| 57. | Stanowisko systemu komputerowego - STANOWISKO AKCEPTACJI STERYLIZACJI(PLAZMOWEJ I PAROWEJ):- Komputer All In One (ekran dotykowy, FullHD, procesor minimalna wydajnośćobliczeniowa 12,488 w teście Single CPU Systems wynik potwierdzony wydrukiemze strony www.cpubenchmark.net, RAM 8GB, dysk SSD 500GB, Ethernet, Systemoperacyjny aktywnie wspierany przez producenta systemu aktualizacjami ipoprawkami bezpieczeństwa, współpracujący z domena Active Directory)- Klawiatura i mysz komputerowa- Skaner kodów kreskowych (bezprzewodowy, sygnalizacja dźwiękowa ioptyczna, komunikacja USB)- Uchwyt ścienny AIO | Tak, podać |  |
| 58. | Stanowisko systemu komputerowego - STANOWISKO WYDAWANIA MATERIAŁU IAKCEPTACJI MYCIA WÓZKÓW:- Komputer All In One (ekran dotykowy, FullHD, procesor minimalna wydajność obliczeniowa 12,488 w teście Single CPU Systems wynik potwierdzony wydrukiem ze strony www.cpubenchmark.net, RAM 8GB, dysk SSD 500GB, Ethernet, Systemoperacyjny aktywnie wspierany przez producenta systemu aktualizacjami i poprawkami bezpieczeństwa, współpracujący z domena Active Directory)- Klawiatura i mysz komputerowa- Skaner kodów kreskowych (bezprzewodowy, sygnalizacja dźwiękowa i optyczna,komunikacja USB)- Uchwyt ścienny AIO | Tak, podać |  |
| 59. | Stanowisko systemu komputerowego - STANOWISKO KIEROWNIKA:- Komputer typu desktop lub laptop, procesor minimalna wydajność obliczeniowa 12,488 w teście Single CPU Systems wynik potwierdzony wydrukiemze strony www.cpubenchmark.net, RAM 8GB, dysk SSD 500GB, Ethernet, System operacyjny aktywnie wspierany przez producenta systemu aktualizacjami ipoprawkami bezpieczeństwa, współpracujący z domena Active Directory)- Klawiatura i mysz komputerowa- Skaner kodów kreskowych (bezprzewodowy, sygnalizacja dźwiękowa i optyczna, komunikacja USB)- Drukarka oznaczników (drukująca na taśmach laminowanych (24mm) odpornych na wysoką temperaturę)- Urządzenie wielofunkcyjne atramentowe A4 (skaner + drukarka) | Tak, podać |  |

ASORTYMENT: MYJNIA ULTRADŹWIĘKOWA

ILOŚĆ: 1 SZT Strefa brudna 0/21.

|  |  |
| --- | --- |
| Producent |  |
| Oferowany model |  |
| Rok produkcji |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Cena netto jednostki PLN | Ilość  | Wartość Netto PLN | Stawka podatku VAT % | Kwota podatku VAT Brutto PLN  |
|  | 1 |  |  |  |

Parametry techniczne przedmiotu zamówienia

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Lp. | Cecha lub parametr wymagany | Spełniawymagania[TAK/NIE] | Wielkość parametru(jeżeli parametr zakresowy) |
|  | Myjnia wolno stojąca nablatowa. | Tak, podać |  |
|  | Komora mycia wykonana ze stali kwasoodpornej min. 316 wg AISI o grubości 2 mm (+/-1mm). | Tak, podać |  |
|  | Pokrywa komory mycia ze stali kwasoodpornej z izolacją termiczną i akustyczną, na zawiasach. | Tak, podać |  |
|  | Rama, obudowa, drzwi, pokrywa wykonane ze stali kwasoodpornej 0H18N9. | Tak, podać |  |
|  | Czujnik minimalnego wymaganego poziomu wody w komorze mycia. | Tak, podać |  |
|  | Automatyczny układ odgazowywania kąpieli mycia. | Tak, podać |  |
|  | Programowanie czasu mycia w zakresie od 1 do 99 min. | Tak, podać |  |
|  | Częstotliwość ultradźwięków 40 kHz | Tak, podać |  |
|  | Wyświetlacz temperatury rzeczywistej i zaprogramowanej oraz wyświetlacz czasu pracy. | Tak, podać |  |
|  | Moc ultradźwiękowa 2 x 1200 W na okres impulsu. | Tak, podać |  |
|  | Moc układu grzania max. 1600 W. | Tak, podać |  |
|  | Powierzchnia czołowa myjni wykonana w sposób higieniczny łatwy do utrzymania w czystości i możliwa do dezynfekcji | Tak, podać |  |
|  | Możliwość programowania trybu pracy generatora ultradźwięków – ciągły/impulsowy. | Tak, podać |  |
|  | Wymiary komory: 550 x 300 x 250 mm (dł. x szer. x wys.) | Tak, podać |  |

ASORTYMENT: KONTENERY STERYLIZACYJNE

ILOŚĆ: 10 SZT. Strefa sterylna 0/09.

|  |  |
| --- | --- |
| Producent |  |
| Oferowany model2 |  |
| Rok produkcji |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Cena netto jednostki PLN | Ilość  | Wartość Netto PLN | Stawka podatku VAT % | Kwota podatku VAT Brutto PLN  |
|  | 10 |  |  |  |

Parametry techniczne przedmiotu zamówienia

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Lp. | Cecha lub parametr wymagany | Spełniawymagania[TAK/NIE] | Wielkość parametru(jeżeli parametr zakresowy) |
|  | Pojemniki wykonane zgodnie z normą PN-EN 868-8/EN 868-8, PN-EN ISO 11607-1/EN ISO 11607-1 oraz dyrektywą 93/42/EEC (załączyć stosowne deklaracje zgodności producenta pojemników). | TAK |  |
|  | Wymiary pojemnika zgodne z jednostką sterylizacyjną opisaną w normie PN-EN 285/EN 285 (jednostka sterylizacyjna o wymiarach 600 x 300 x 300 mm). | TAK |  |
|  | Wanna pojemnika wykonana bezszwowo, wytłoczona z blachy ze stopu aluminium 5005 o grubości minimum 2 mm.. | TAK |  |
|  | Górna krawędź wanny pojemnika z blachą wywiniętą do wewnątrz pojemnika w celu zwiększenia sztywności mechanicznej, zwiększenia powierzchni przylegania uszczelki i zwiększenia jej trwałości. | TAK |  |
|  | Wanna pojemnika wyposażona w dwa uchwyty transportowe o szerokości minimum 200 mm oraz cztery gniazda do mocowania tabliczek (po dwa na każdym krótszym boku wanny pojemnika). | TAK |  |
|  | Uchwyty transportowe pojemnika wykonane z drutu ze stali nierdzewnej AISI 304-18/10 o średnicy minimum 5 mm, powleczone osłoną silikonową dostępną w minimum 6 kolorach do wyboru, umożliwiających kodowanie kolorami użytkowników, zestawów, itp. | TAK |  |
|  | Uchwyty pojemnika z blokadą 900 podczas przenoszenia. | TAK |  |
|  | Pokrywa pojemnika wykonana bezszwowo, wytłoczona z blachy ze stopu aluminium 5005 o grubości minimum 2 mm. | TAK |  |
|  | Pokrywa wyposażona w bezobsługowy zawór ciśnieniowo-próżniowy (ilość zaworów zależna od wymiarów kontenera), nie wymagający stosowania dodatkowych pokryw zabezpieczających. | TAK |  |
|  | U Pokrywa wraz z zaworem dostępna w minimum 6 kolorach do wyboru, umożliwiających kodowanie kolorami użytkowników, zestawów, itp.chwyty transportowe pojemnika wykonane z drutu ze stali nierdzewnej AISI 304-18/10 o średnicy 5 mm, zabezpieczone silikonem. | TAK |  |
|  | Pokrywa posiadająca bezszwową uszczelkę wykonaną z silikonu, zapewniającą szczelność na całym obwodzie, z możliwością wymiany bez klejenia. | TAK |  |
|  | Dwie klamry zamykające przymocowane do pokrywy, wykonane ze stali nierdzewnej AISI 304-18/10, zapewniające po zamknięciu równomierny nacisk pokrywy na całym obwodzie pojemnika oraz po otwarciu umożliwiające aseptyczne zdejmowanie pokrywy. | TAK |  |
|  | Klamry wyposażone w system zabezpieczający uszczelkę przed zgnieceniem i zbyt szybkim zużyciem. | TAK |  |
|  | Odpowiednie wyprofilowanie wanny oraz pokrywy pojemnika pozwalające na bezpieczny system składowania i transportu pojemników jeden na drugim. | TAK |  |
|  | Wanna, pokrywa i zawory pojemnika sterylizacyjnego gwarantujące możliwość pracy bezobsługowej przez minimum 5000 cykli sterylizacyjnych (załączyć stosowne oświadczenie producenta pojemników). | TAK |  |
|  | Pojemnik o wymiarach: 600x300x260mm 10 szt.460x300x160mm 5 szt.300x300x110mm 5 szt. | TAK |  |

ASORTYMENT: POJEMNIKI TRANSPORTOWE DO BRUDNYCH NARZEDZI

ILOŚĆ: 10 SZT. Strefa brudna 0/21

|  |  |
| --- | --- |
| Producent |  |
| Oferowany model |  |
| Rok produkcji |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Cena netto jednostki PLN | Ilość  | Wartość Netto PLN | Stawka podatku VAT % | Kwota podatku VAT Brutto PLN  |
|  | 10 |  |  |  |

Parametry techniczne przedmiotu zamówienia

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Lp. | Cecha lub parametr wymagany | Spełniawymagania[TAK/NIE] | Wielkość parametru(jeżeli parametr zakresowy) |
|  | Wanna pojemnika wykonana bezszwowo, tłoczona z blachy ze stali nierdzewnej AISI 304-18/10. | TAK |  |
|  | Pojemnik wykonany zgodnie normą PN-EN 868-8/EN 868-8 oraz wymiary pojemnika zgodne jednostką wsadu wg PN-EN 285/EN 285 (jednostka wsadu o wymiarach 600 x 300 x 300 mm) oraz dyrektywą 93/42/EEC. | TAK |  |
|  | Pojemnik i pokrywa pojemnika wytłoczone z blachy ze stali nierdzewnej AISI 304-18/10 o grubości min. 1mm. | TAK |  |
|  | Zewnętrzna powierzchnia pojemnika wypolerowana w celu zminimalizowania zabrudzeń i ułatwiająca czyszczenie. | TAK |  |
|  | Górna krawędź pojemnika w postaci wywiniętej blachy zwiększającej sztywność mechaniczną tej części i gwarantująca dokładne przyleganie uszczelki. | TAK |  |
|  | Metalowa pokrywa wykonana ze stali nierdzewnej AISI 304-18/10. | TAK |  |
|  | Pokrywa posiadająca silikonową uszczelkę zapewniającą szczelność, zamykana na dwie klamry, zapewniające równomierny nacisk na całym obwodzie, uszczelka nie przyklejana do pokrywy. | TAK |  |
|  | Klamry zamykające przymocowane do pokrywy umożliwiające aseptyczne zdejmowanie pokrywy. | TAK |  |
|  | Dwa uchwyty transportowe oraz dwa gniazda do mocowania tabliczek. | TAK |  |
|  | Uchwyty transportowe pojemnika wykonane z drutu ze stali nierdzewnej AISI 304-18/10 o średnicy 5 mm, zabezpieczone silikonem. | TAK |  |
|  | Uchwyty i połączenia z pojemnikiem wytrzymujące obciążenie min. 50 kg. | TAK |  |
|  | Odpowiednie wyprofilowanie wanny oraz pokrywy pozwalające na modułowy system składowania i transportu, możliwość stabilnego układania pojemników jeden na drugim. | TAK |  |
|  | Wymiary pojemnika: 600 x 300 x 260 mm (dxsxw). | TAK |  |

ASORTYMENT: PISTOLET DO MYCIA I SUSZENIA Z ZESTAWEM KOŃCÓWEK

ILOŚĆ: 3 SZT. Strefa czysta 0/ , Strefa brudna 0/21.

|  |  |
| --- | --- |
| Producent |  |
| Oferowany model |  |
| Rok produkcji |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Cena netto jednostki PLN | Ilość  | Wartość Netto PLN | Stawka podatku VAT % | Kwota podatku VAT Brutto PLN  |
|  | 3 |  |  |  |

Parametry techniczne przedmiotu zamówienia

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Lp. | Cecha lub parametr wymagany | Spełniawymagania[TAK/NIE] | Wielkość parametru(jeżeli parametr zakresowy) |
|  | Pistolet do mycia i przedmuchiwania wąskich przekrojów | TAK |  |
|  | Podłączenie do instalacji wody demineralizowanej 1/2" | TAK |  |
|  | Wyposażony w zestaw co najmniej 8 końcówek | TAK |  |
|  | Wersja wisząca, spiralny przewód zasilający min. 3,5m. | TAK |  |
|  | Końcówki przechowywane na stojaku przymocowanym do blatu stołu / do ściany | TAK |  |

ASORTYMENT: PISTOLET DO SUSZENIA

ILOŚĆ: 1 SZT. Suszenie wózków 0/17.

|  |  |
| --- | --- |
| Producent |  |
| Oferowany model |  |
| Rok produkcji |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Cena netto jednostki PLN | Ilość  | Wartość Netto PLN | Stawka podatku VAT % | Kwota podatku VAT Brutto PLN  |
|  | 1 |  |  |  |

Parametry techniczne przedmiotu zamówienia

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Lp. | Cecha lub parametr wymagany | Spełniawymagania[TAK/NIE] | Wielkość parametru(jeżeli parametr zakresowy) |
| 1. | Pistolet do suszenia wózków oraz pojemników transportowych. | TAK |  |

ASORTYMENT: ZGRZEWARKA DO RĘKAWÓW PAPIEROWO-FOLIOWYCH

ILOŚĆ: 3 SZT. Strefa czysta 0/15, Pakowanie tekstyliów 0/16.

|  |  |
| --- | --- |
| Producent |  |
| Oferowany model |  |
| Rok produkcji |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Cena netto jednostki PLN | Ilość  | Wartość Netto PLN | Stawka podatku VAT % | Kwota podatku VAT Brutto PLN  |
|  | 3 |  |  |  |

Parametry techniczne przedmiotu zamówienia

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Lp. | Cecha lub parametr wymagany | Spełniawymagania[TAK/NIE] | Wielkość parametru(jeżeli parametr zakresowy) |
|  | Urządzenie fabrycznie nowe – rok produkcji nie wcześniej niż 2021. | TAK |  |
|  | Automatyczny start – stop napędu | TAK |  |
|  | Szerokość zgrzeiny co najmniej 12 mm | TAK |  |
|  | Możliwość regulacji szybkości zgrzewania - w zakresie od 5 m/min do 13 m/min. | TAK |  |
|  | Regulacja odległości zgrzewu od krawędzi rękawa | TAK |  |
|  | Wbudowany kolorowy dotykowy ekran LCD. | TAK |  |
|  | Licznik ilości wykonanych zgrzewów, czasu pracy, oraz funkcje zegara i kalendarza. | TAK |  |
|  | Elektroniczna regulacja i kontrola temperatury w zakresie od 80 do 220ºC | TAK |  |
|  | Wyjścia komputerowe RS 232 (możliwość podłączenia do komputera PC, zewnętrznej drukarki kodów kreskowych lub etykiet, zewnętrznego urządzenia do walidacji zgrzewów). | TAK |  |
|  | Wbudowany program do przeprowadzania testu poprawności zgrzewu (przy przeprowadzaniu testu drukowanie takich informacji jak data i godzina przeprowadzenia testu, nacisk rolki, temperatura, osoba przeprowadzająca). | TAK |  |
|  | Wbudowana drukarka jednowierszowa, igłowa. | TAK |  |
|  | Drukowanie znaku CE, symboli zgodnych z normą EN 980, kodu kreskowego, oraz posiadająca możliwość odwrócenia wydruku o 180 stopni. | TAK |  |
|  | Sterownik wyposażony w kolorowy panel dotykowy o przekątnej minimum 4” | TAK |  |
|  | Powierzchnia czołowa zgrzewarki wykonana w sposób higieniczny, łatwy do utrzymania w czystości i możliwa do dezynfekcji | TAK |  |
|  | Zasilanie elektryczne jednofazowe 230V, maksymalna moc 0,6 kW | TAK |  |

ASORTYMENT: PODAJNIK Z OBCINARKĄ DO RĘKAWÓW PAPIEROWO-FOLIOWYCH

ILOŚĆ: 3 SZT. Strefa czysta 0/15, Pakowanie tekstyliów 0/16.

|  |  |
| --- | --- |
| Producent |  |
| Oferowany model |  |
| Rok produkcji |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Cena netto jednostki PLN | Ilość  | Wartość Netto PLN | Stawka podatku VAT % | Kwota podatku VAT Brutto PLN  |
|  | 3 |  |  |  |

Parametry techniczne przedmiotu zamówienia

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Lp. | Cecha lub parametr wymagany | Spełniawymagania[TAK/NIE] | Wielkość parametru(jeżeli parametr zakresowy) |
|  | Urządzenie fabrycznie nowe. | TAK |  |
|  | Możliwość ustawienia na stole i zawieszenia na ścianie. | TAK |  |
|  | Minimalna długość cięcia 75 cm. | TAK |  |
|  | Skuteczne cięcie podczas przesuwania noża w obu kierunkach. | TAK |  |
|  | Zabezpieczenie przed skaleczeniem - nóż całkowicie schowany w obudowie | TAK |  |
|  | Wykonanie: stal kwasoodporna nie gorsza niż 0H18N9 (304 wg AISI). | TAK |  |

ASORTYMENT: URZĄDZENIE DO AUTOMATYCZNEGO CIĘCIA RĘKAWÓW PAPIEROWO FOLIOWYCH

ILOŚĆ: 1 SZT. Strefa czysta 0/15.

|  |  |
| --- | --- |
| Producent |  |
| Oferowany model |  |
| Rok produkcji |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Cena netto jednostki PLN | Ilość  | Wartość Netto PLN | Stawka podatku VAT % | Kwota podatku VAT Brutto PLN  |
|  | 1 |  |  |  |

Parametry techniczne przedmiotu zamówienia

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Lp. | Cecha lub parametr wymagany | Spełniawymagania[TAK/NIE] | Wielkość parametru(jeżeli parametr zakresowy) |
|  | Wydajność zgrzewania min. Do 5000 torebek/h. | TAK |  |
|  | Zapisywanie danych w pamięci USB. | TAK |  |
|  | Możliwość zgrzewania rękawów Tyvek folia. | TAK |  |
|  | Możliwość wykonywania torebek 100-1000mm. | TAK |  |
|  | Zasilanie 230V, moc max 500 W | TAK |  |

ASORTYMENT: URZĄDZENIE DO CIŚNIENIOWEGO MYCIA NARZĘDZI PARĄ WODNĄ

ILOŚĆ: 1 SZT. Strefa brudna 0/21.

|  |  |
| --- | --- |
| Producent |  |
| Oferowany model |  |
| Rok produkcji |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Cena netto jednostki PLN | Ilość  | Wartość Netto PLN | Stawka podatku VAT % | Kwota podatku VAT Brutto PLN  |
|  | 1 |  |  |  |

Parametry techniczne przedmiotu zamówienia

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Lp. | Cecha lub parametr wymagany | Spełniawymagania[TAK/NIE] | Wielkość parametru(jeżeli parametr zakresowy) |
|  | Urządzenie do ciśnieniowego czyszczenia narzędzi parą wodną | TAK |  |
|  | Wykonanie: obudowa, zbiornik ze stali kwasoodpornej 0H18N9 (304 wg AISI). | TAK |  |
|  | Zasilanie: 230V, 50Hz | TAK |  |
|  | Przewód parowy z końcówką natryskową z przyłączem Luer-Lock do podłączania specjalistycznych końcówek, wyprowadzony nad blat stołu zlewozmywakowego, założony na wysięgniku. | TAK |  |
|  | Pojemność: 3-4l | TAK |  |
|  | Ciśnienie: 8 bar | TAK |  |
|  | Możliwość mycia parą i przedmuchiwania sprężonym powietrzem. | TAK |  |

ASORTYMENT: DOZOWNIK DO PŁYNÓW DEZYNFEKCYJNYCH

ILOŚĆ: 2 SZT. Mycie wózków 0/18, Strefa brudna 0/21.

|  |  |
| --- | --- |
| Producent |  |
| Oferowany model |  |
| Rok produkcji |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Cena netto jednostki PLN | Ilość  | Wartość Netto PLN | Stawka podatku VAT % | Kwota podatku VAT Brutto PLN  |
|  | 2 |  |  |  |

Parametry techniczne przedmiotu zamówienia

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Lp. | Cecha lub parametr wymagany | Spełniawymagania[TAK/NIE] | Wielkość parametru(jeżeli parametr zakresowy) |
|  | Umożliwiający wykonywanie roztworów roboczych o różnym stęrzeniu dla min. 3 środków chemichnych. | TAK |  |
|  | Montowany do ściany. | TAK |  |

ASORTYMENT: OKNO PODAWCZE

ILOŚĆ: 1 SZT Strefa czysta 0/15

|  |  |
| --- | --- |
| Producent |  |
| Oferowany model |  |
| Rok produkcji |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Cena netto jednostki PLN | Ilość  | Wartość Netto PLN | Stawka podatku VAT % | Kwota podatku VAT Brutto PLN  |
|  | 1 |  |  |  |

Parametry techniczne przedmiotu zamówienia

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Lp. | Cecha lub parametr wymagany | Spełniawymagania[TAK/NIE] | Wielkość parametru(jeżeli parametr zakresowy) |
|  | Parapet ze stali kwasoodpornej wymiary: 600 x 400 mm (d x s). | TAK |  |
|  | Konstrukcja ościeżnicy, ramy okna, wykonana z aluminium malowanego proszkowo. | TAK |  |
|  | Samowyważalne okno z szybą bezpieczną. | TAK |  |
|  | Po zamknięciu okno szczelne na całym obwodzie. | TAK |  |
|  | Wymiary: 600 x 400 mm (s x w) w świetle otwartego okna. | TAK |  |

ASORTYMENT: SYSTEM DO MYCIA PIANĄ I DEZYNFEKCJI

ILOŚĆ: 1 SZT. Mycie wózków 0/18.

|  |  |
| --- | --- |
| Producent |  |
| Oferowany model |  |
| Rok produkcji |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Cena netto jednostki PLN | Ilość  | Wartość Netto PLN | Stawka podatku VAT % | Kwota podatku VAT Brutto PLN  |
|  | 1 |  |  |  |

Parametry techniczne przedmiotu zamówienia

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Lp. | Cecha lub parametr wymagany | Spełniawymagania[TAK/NIE] | Wielkość parametru(jeżeli parametr zakresowy) |
|  | Uniwersalny przyrząd do mycia i dezynfekcji przy użyciu piany aktywnej z dozowaniem środka myjąco dezynfekującego | TAK |  |
|  | Dozowanie dwóch środków chemicznych z możliwością predefiniowania stężenia | TAK |  |
|  | Podłączenie do baterii ciepła/zimna woda 1/2"przełącznik płukania | TAK |  |
|  | Możliwość płukania przedmiotów mytych czystą wodą | TAK |  |
|  | Dwa koszyki do podwieszania pojemników ze środkami chemicznymi | TAK |  |
|  | Obudowa wykonana z materiału odpornego na korozję i środki chemiczne | TAK |  |
|  | Pistolet uniwersalny | TAK |  |

ASORTYMENT: WÓZEK SPRZĄTACZA

ILOŚĆ: 1 SZT. Pomieszczenie porządkowe 0/25..

|  |  |
| --- | --- |
| Producent |  |
| Oferowany model |  |
| Rok produkcji |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Cena netto jednostki PLN | Ilość  | Wartość Netto PLN | Stawka podatku VAT % | Kwota podatku VAT Brutto PLN  |
|  | 1 |  |  |  |

Parametry techniczne przedmiotu zamówienia

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Lp. | Cecha lub parametr wymagany | Spełniawymagania[TAK/NIE] | Wielkość parametru(jeżeli parametr zakresowy) |
|  | Wyposażony w wiadra czerwone i niebieskie o pojemności 17l. | TAK |  |
|  | Wyposażony w wyciskarkę doczołową. | TAK |  |
|  | Wyposażony w dwa wiaderka 5l. | TAK |  |

ASORTYMENT: MATA OCIEKOWA

ILOŚĆ: 1 SZT. Mycie wózków 0/18, Suszenie wózków 0/17.

|  |  |
| --- | --- |
| Producent |  |
| Oferowany model |  |
| Rok produkcji |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Cena netto jednostki PLN | Ilość  | Wartość Netto PLN | Stawka podatku VAT % | Kwota podatku VAT Brutto PLN  |
|  | 1 |  |  |  |

Parametry techniczne przedmiotu zamówienia

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Lp. | Cecha lub parametr wymagany | Spełniawymagania[TAK/NIE] | Wielkość parametru(jeżeli parametr zakresowy) |
|  | Mata ociekowa do wyłożenia zagłębienia w pomieszczeniu mycia i pomieszczeniu suszenia wózków | TAK |  |
|  | Odporna na duże obciążenie | TAK |  |
|  | Powierzchnia ok. 6,5 m2 | TAK |  |

ASORTYMENT: SYSTEM DOZOWANIA

ILOŚĆ: 1 SZT. Magazyn chemii 0/23.

|  |  |
| --- | --- |
| Producent |  |
| Oferowany model |  |
| Rok produkcji |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Cena netto jednostki PLN | Ilość  | Wartość Netto PLN | Stawka podatku VAT % | Kwota podatku VAT Brutto PLN  |
|  | 1 |  |  |  |

Parametry techniczne przedmiotu zamówienia

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Lp. | Cecha lub parametr wymagany | Spełniawymagania[TAK/NIE] | Wielkość parametru(jeżeli parametr zakresowy) |
|  | System dozowania centralnego środków chemicznych do zapewnienia ciągłej, nieprzerwanej dostawy środków przeznaczonych do przeprowadzania procesów mycia i dezynfekcji w myjniach dezynfektorach. | TAK |  |
|  | System uniwersalny – może być stosowany do każdego rodzaju myjni – dezynfektorów, a także podawać różne środki chemiczne, niezależnie od producenta. | TAK |  |
|  | System przystosowany do podawania 4 środków chemicznych. | TAK |  |
|  | Instalacja systemu wraz z rozprowadzeniem wężyków podających środki chemiczne do myjni. | TAK |  |

ASORTYMENT: KOSZ 1 STE

ILOŚĆ: 50 szt. Strefa sterylna 0/09.

|  |  |
| --- | --- |
| Producent |  |
| Oferowany model |  |
| Rok produkcji |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Cena netto jednostki PLN | Ilość  | Wartość Netto PLN | Stawka podatku VAT % | Kwota podatku VAT Brutto PLN  |
|  | 50 |  |  |  |

Parametry techniczne przedmiotu zamówienia

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Lp. | Cecha lub parametr wymagany | Spełniawymagania[TAK/NIE] | Wielkość parametru(jeżeli parametr zakresowy) |
|  | Wymiary kosza: 580 x 275 x 245 mm (dxsxw). | TAK |  |
|  | Wykonanie: drut ze stali kwasoodpornej nie gorszej niż 0H18N9 (304 wg AISI). | TAK |  |
|  | Możliwość ustawiania kosza jeden na drugim. | TAK |  |
|  | Krawędź górna i dno kosza wzmocnione grubym drutem. | TAK |  |
|  | Wymiary zgodne z jednostką wsadu wg PN-EN 285/EN 285. | TAK |  |

ASORTYMENT: KOSZ 0.5 STE

ILOŚĆ: 20 SZT Strefa sterylna 0/09.

|  |  |
| --- | --- |
| Producent |  |
| Oferowany model |  |
| Rok produkcji |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Cena netto jednostki PLN | Ilość  | Wartość Netto PLN | Stawka podatku VAT % | Kwota podatku VAT Brutto PLN  |
|  | 20 |  |  |  |

Parametry techniczne przedmiotu zamówienia

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Lp. | Cecha lub parametr wymagany | Spełniawymagania[TAK/NIE] | Wielkość parametru(jeżeli parametr zakresowy) |
|  | Wymiary kosza: 580x 275 x 125 mm = 1/2 JW (dxsxw).  | TAK |  |
|  | Wykonanie: drut ze stali kwasoodpornej nie gorszej niż 0H18N9 (304 wg AISI). | TAK |  |
|  | Możliwość ustawiania kosza jeden na drugim. | TAK |  |
|  | Krawędź górna i dno kosza wzmocnione grubym drutem. | TAK |  |
|  | Wymiary zgodne z połową jednostki wsadu wg PN-EN 285/EN 285. | TAK |  |

ASORTYMENT: TACA NARZĘDZIOWA 1/1 DIN

ILOŚĆ: 90 SZT Strefa czysta 0/15, Strefa brudna 0/21.

|  |  |
| --- | --- |
| Producent |  |
| Oferowany model |  |
| Rok produkcji |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Cena netto jednostki PLN | Ilość  | Wartość Netto PLN | Stawka podatku VAT % | Kwota podatku VAT Brutto PLN  |
|  | 90 |  |  |  |

Parametry techniczne przedmiotu zamówienia

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Lp. | Cecha lub parametr wymagany | Spełniawymagania[TAK/NIE] | Wielkość parametru(jeżeli parametr zakresowy) |
|  | Taca sterylizacyjna wycinana z jednolitego płata nierdzewnej blachy stalowej wzmocniona od spodu na całym obwodzie drutem ze stali nierdzewnej oraz uchwytami z możliwością regulacji w trzech pozycjach. | TAK |  |
|  | Materiał blacha perforowana ze stali kwasoodpornej AISI 304 / PN 0H18N9. | TAK |  |
|  | Wymiary (+/-10mm): długość 240 mm x wysokość 50mm x szerokość 480mm | TAK |  |
|  | Duża perforacja dna tacy wkształcie kwadratów o wymiarze 4,0 x 4,0 mm wcelu łatwiejszej migracji pary oraz gwarantująca skuteczne mycie z zanieczyszczeń pochodzenia tkankowego. | TAK |  |
|  | Zaokrąglone naroża tac ze szczelinami. | TAK |  |
|  | Pokrywa do wyżej wymienionej tacy, wykonana ze stali nierdzewnej AISI 304 / PN 0H18N9. 10 szt. | TAK |  |

ASORTYMENT: TACA NARZĘDZIOWA 1/2 DIN

ILOŚĆ: 50 SZT. Strefa czysta 0/15

|  |  |
| --- | --- |
| Producent |  |
| Oferowany model |  |
| Rok produkcji |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Cena netto jednostki PLN | Ilość  | Wartość Netto PLN | Stawka podatku VAT % | Kwota podatku VAT Brutto PLN  |
|  | 50 |  |  |  |

Parametry techniczne przedmiotu zamówienia

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Lp. | Cecha lub parametr wymagany | Spełniawymagania[TAK/NIE] | Wielkość parametru(jeżeli parametr zakresowy) |
| 1. | Taca sterylizacyjna wycinana z jednolitego płata nierdzewnej blachy stalowej wzmocniona od spodu na całym obwodzie drutem ze stali nierdzewnej oraz uchwytami z możliwością regulacji w trzech pozycjach. | TAK |  |
| 2. | Materiał blacha perforowana ze stali kwasoodpornej AISI 304 / PN 0H18N9. | TAK |  |
| 3. | Wymiary (+/-10mm): długość 240 mm x wysokość 50mm x szerokość 250mm. | TAK |  |
|  | Duża perforacja dna tacy w kształcie kwadratów o wymiarze 4,0 x 4,0 mm w celu łatwiejszej migracji pary oraz gwarantująca skuteczne mycie z zanieczyszczeń pochodzenia tkankowego. | TAK |  |
|  | Zaokrąglone naroża tac ze szczelinami. | TAK |  |
|  | Pokrywa do wyżej wymienionej tacy, wykonana ze stali nierdzewnej AISI 304 / PN 0H18N9. 10 szt. | TAK |  |

ASORTYMENT: POJEMNIK TRANSPORTOWY

ILOŚĆ: 60 SZT Ekspedycja 0/08

|  |  |
| --- | --- |
| Producent |  |
| Oferowany model |  |
| Rok produkcji |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Cena netto jednostki PLN | Ilość  | Wartość Netto PLN | Stawka podatku VAT % | Kwota podatku VAT Brutto PLN  |
|  | 20 |  |  |  |
|  | 20 |  |  |  |
|  | 20 |  |  |  |

Parametry techniczne przedmiotu zamówienia

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Lp. | Cecha lub parametr wymagany | Spełniawymagania[TAK/NIE] | Wielkość parametru(jeżeli parametr zakresowy) |
|  | Odporny na wielokrotny proces mycia-dezynfekcji w myjni - dezynfektorze w temperaturze minimum 80ºC. | TAK |  |
|  | Wymiary pojemnika: 530x325x150mm- 20szt. - 530x 325x200mm-20 szt. 325x265x100mm – 20 szt325x265x100mm – 20 szt. (dxsxw). | TAK |  |
|  | Wymiary pojemnika dostosowane do wymiarów tac typu DIN (dużych). | TAK |  |
|  | Możliwość ustawiania pojemnika jeden na drugim. | TAK |  |
|  | Wykonanie tworzywo sztuczne. | TAK |  |

ASORTYMENT: WÓZEK DO PRZEWOZU MATERIAŁÓW STERYLNYCH

ILOŚĆ: 6 SZT. Mycie wózków 0/18, Suszenie wózków 0/17,Przyjmowanie materiału 0/26, Ekspedycja 0/08.

|  |  |
| --- | --- |
| Producent |  |
| Oferowany model |  |
| Rok produkcji |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Cena netto jednostki PLN | Ilość  | Wartość Netto PLN | Stawka podatku VAT % | Kwota podatku VAT Brutto PLN  |
|  | 6 |  |  |  |

Parametry techniczne przedmiotu zamówienia

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Lp. | Cecha lub parametr wymagany | Spełniawymagania[TAK/NIE] | Wielkość parametru(jeżeli parametr zakresowy) |
|  | Wózek do przewozu materiałów sterylnych – 3 jednostek STE -3 szt., 6 jednostek STE 3 szt, | TAK |  |
|  | Konstrukcja nośna i obudowa ze stali kwasoodpornej 0H18N9 (304 wg AISI). | TAK |  |
|  | Cztery kółka jezdne z obrotnicami, w tym dwa z blokadą, o średnicy 150 mm. | TAK |  |
|  | Odboje boczne. | TAK |  |
|  | Bieżnie kółek z niebrudzącej gumy. | TAK |  |
|  | Uchwyt do tabliczek adresowych. | TAK |  |
|  | Drzwi wykładające się na boczną ścianę wózka. | TAK |  |
|  | Drzwi z uszczelką z gumy silikonowej zamykane na zamek. | TAK |  |
|  | Możliwość mycia i dezynfekcji ręcznej i maszynowej w temperaturze 65-75 st.C. | TAK |  |
|  | Wyposażenie w postaci pianki do zabezpieczenia na 72h – karton (min.1szt) | TAK |  |
|  | Wszystkie krawędzie zaokrąglone, bezpieczne. | TAK |  |

ASORTYMENT: WÓZEK NA PAPIER

ILOŚĆ: 3 SZT. Strefa czysta 0/15, Pakowanie tekstyliów 0/16.

|  |  |
| --- | --- |
| Producent |  |
| Oferowany model |  |
| Rok produkcji |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Cena netto jednostki PLN | Ilość  | Wartość Netto PLN | Stawka podatku VAT % | Kwota podatku VAT Brutto PLN  |
|  | 3 |  |  |  |

Parametry techniczne przedmiotu zamówienia

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Lp. | Cecha lub parametr wymagany | Spełniawymagania[TAK/NIE] | Wielkość parametru(jeżeli parametr zakresowy) |
|  | Wózek do przechowywania i transportu papieru do pakowania. | TAK |  |
|  | Wykonanie: stal nierdzewna 1.4301. | TAK |  |
|  | Wszystkie krawędzie zaokrąglone, bezpieczne. | TAK |  |
|  | Cztery poręcze rurowe do wieszania papieru, z rolkami dociskowymi. | TAK |  |
|  | Cztery kółka skrętne o średnicy 80 mm, w tym dwa wyposażone w hamulce. | TAK |  |
|  | Przeznaczony dla arkuszy o długości 120 cm. | TAK |  |

ASORTYMENT: STÓŁ ROBOCZY ZE STALI NIERDZEWNEJ

ILOŚĆ: 2 SZT. Strefa czysta 0/15, Strefa brudna 0/21.

|  |  |
| --- | --- |
| Producent |  |
| Oferowany model |  |
| Rok produkcji |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Cena netto jednostki PLN | Ilość  | Wartość Netto PLN | Stawka podatku VAT % | Kwota podatku VAT Brutto PLN  |
|  | 2 |  |  |  |

Parametry techniczne przedmiotu zamówienia

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Lp. | Cecha lub parametr wymagany | Spełniawymagania[TAK/NIE] | Wielkość parametru(jeżeli parametr zakresowy) |
|  | Stół roboczy , z dolną półką montowaną na stałe. | TAK |  |
|  | Wykonanie: stal nierdzewna 1.4301. | TAK |  |
|  | Stół posiada możliwość poziomowania w zakresie 10mm. | TAK |  |
|  | Wymiary: długość 150cm, szerokość 60cm, wysokość90cm (+/- 5cm). | TAK |  |

ASORTYMENT: STÓŁ ROBOCZY ZE STALI NIERDZEWNEJ

ILOŚĆ: 2 SZT. Strefa czysta 0/15, Pakietowanie tekstyliów 0/16.

|  |  |
| --- | --- |
| Producent |  |
| Oferowany model |  |
| Rok produkcji |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Cena netto jednostki PLN | Ilość  | Wartość Netto PLN | Stawka podatku VAT % | Kwota podatku VAT Brutto PLN  |
|  | 2 |  |  |  |

Parametry techniczne przedmiotu zamówienia

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Lp. | Cecha lub parametr wymagany | Spełniawymagania[TAK/NIE] | Wielkość parametru(jeżeli parametr zakresowy) |
|  | Wykonany ze stali gatunku 1.4301 z półką pod blatem. | TAK |  |
|  | Stopki nóg wykonane z tworzywa sztucznego z możliwością regulacji w zakresie ± 10 mm. | TAK |  |
|  | Wymiary (± 5 cm): długość 160 cm, szerokość 80 cm, wysokość 90 cm. | TAK |  |
|  | Wyposażony w szafkę podblatową trzyszufladową. | TAK |  |

ASORTYMENT: STÓŁ ROBOCZY ZE STALI NIERDZEWNEJ

ILOŚĆ: 1 SZT. Ekspedycja 0/08.

|  |  |
| --- | --- |
| Producent |  |
| Oferowany model |  |
| Rok produkcji |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Cena netto jednostki PLN | Ilość  | Wartość Netto PLN | Stawka podatku VAT % | Kwota podatku VAT Brutto PLN  |
|  | 1 |  |  |  |

Parametry techniczne przedmiotu zamówienia

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Lp. | Cecha lub parametr wymagany | Spełniawymagania[TAK/NIE] | Wielkość parametru(jeżeli parametr zakresowy) |
|  | Wykonany ze stali gatunku 1.4301 z półką pod blatem. | TAK |  |
|  | Stopki nóg wykonane z tworzywa sztucznego z możliwością regulacji w zakresie ± 10 mm. | TAK |  |
|  | Wymiary (± 5 cm): długość 160 cm, szerokość 60 cm, wysokość 90 cm. | TAK |  |
|  | Wyposażony w szafkę podblatową z półka i drzwiczkami. | TAK |  |

ASORTYMENT: STÓŁ ROBOCZY ZE STALI NIERDZEWNEJ

ILOŚĆ: 1 SZT. Strefa brudna 0/21.

|  |  |
| --- | --- |
| Producent |  |
| Oferowany model |  |
| Rok produkcji |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Cena netto jednostki PLN | Ilość  | Wartość Netto PLN | Stawka podatku VAT % | Kwota podatku VAT Brutto PLN  |
|  | 1 |  |  |  |

Parametry techniczne przedmiotu zamówienia

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Lp. | Cecha lub parametr wymagany | Spełniawymagania[TAK/NIE] | Wielkość parametru(jeżeli parametr zakresowy) |
|  | Wykonany ze stali gatunku 1.4301 z półką pod blatem. | TAK |  |
|  | Półka dolna. | TAK |  |
|  | Wymiary (± 5 cm): długość 200 cm, szerokość 80 cm, wysokość 90 cm. | TAK |  |
|  | Wyposażony w cztery kółka z obrotnicami. | TAK |  |

ASORTYMENT: STÓŁ ROBOCZY ZE STALI NIERDZEWNEJ

ILOŚĆ: 1 SZT Strefa brudna 0/21.

|  |  |
| --- | --- |
| Producent |  |
| Oferowany model |  |
| Rok produkcji |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Cena netto jednostki PLN | Ilość  | Wartość Netto PLN | Stawka podatku VAT % | Kwota podatku VAT Brutto PLN  |
|  | 1 |  |  |  |

Parametry techniczne przedmiotu zamówienia

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Lp. | Cecha lub parametr wymagany | Spełniawymagania[TAK/NIE] | Wielkość parametru(jeżeli parametr zakresowy) |
|  | Stół z blatem roboczym – blat ze stali nierdzewnej | TAK |  |
|  | Wymiary (+/- 5cm): długość stołu 140 cm, szerokość 70 cm, wysokość 90 cm | TAK |  |
|  | Blat jednolity, odporny na korozję, zarysowania i działanie środków dezynfekcyjnych | TAK |  |
|  | Konstrukcja z profili zamkniętych | TAK |  |
|  | Regulowane nóżki w zakresie +/- 1 cm | TAK |  |
|  | Wyposażony w półkę dolną. | TAK |  |

ASORTYMENT: STÓŁ ROBOCZY ZE STALI NIERDZEWNEJ

ILOŚĆ: 1 SZT Przyjmowanie materiału 0/26.

|  |  |
| --- | --- |
| Producent |  |
| Oferowany model |  |
| Rok produkcji |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Cena netto jednostki PLN | Ilość  | Wartość Netto PLN | Stawka podatku VAT % | Kwota podatku VAT Brutto PLN  |
|  | 1 |  |  |  |

Parametry techniczne przedmiotu zamówienia

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Lp. | Cecha lub parametr wymagany | Spełniawymagania[TAK/NIE] | Wielkość parametru(jeżeli parametr zakresowy) |
|  | Stół z blatem roboczym – blat ze stali nierdzewnej | TAK |  |
|  | Wymiary (+/- 5cm): długość stołu 140 cm, szerokość 60 cm, wysokość 90 cm | TAK |  |
|  | Blat jednolity, odporny na korozję, zarysowania i działanie środków dezynfekcyjnych | TAK |  |
|  | Konstrukcja z profili zamkniętych | TAK |  |
|  | Regulowane nóżki w zakresie +/- 1 cm | TAK |  |
|  | Wyposażony w szafkę podblatową z drzwiczkami i połką. | TAK |  |

ASORTYMENT: STÓŁ OCIEKOWY

ILOŚĆ: 1 SZT Strefa brudna 0/21.

|  |  |
| --- | --- |
| Producent |  |
| Oferowany model |  |
| Rok produkcji |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Cena netto jednostki PLN | Ilość  | Wartość Netto PLN | Stawka podatku VAT % | Kwota podatku VAT Brutto PLN  |
|  | 1 |  |  |  |

Parametry techniczne przedmiotu zamówienia

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Lp. | Cecha lub parametr wymagany | Spełniawymagania[TAK/NIE] | Wielkość parametru(jeżeli parametr zakresowy) |
|  | Wykonany ze stali gatunku 1.4301 z półką pod blatem | TAK |  |
|  | Blat roboczy wykonany jako ociekacz na całej długości stołu z odpływem do kanalizacji | TAK |  |
|  | Przednia, dolna krawędź blatu ukształtowana w sposób zapobiegający ściekaniu płynów z blatu – tzw. kapinos | TAK |  |
|  | Tylna krawędź blatu zakończona rantem wygiętym w górę z blachy stanowiącej blat roboczy | TAK |  |
|  | Półka dolna ze stali kwasoodpornej 0H18N9. | TAK |  |
|  | Stopki nóg wykonane z tworzywa sztucznego z możliwością regulacji w zakresie ± 10 mm | TAK |  |
|  | Stół wyposażony w bolec ekwipotencjalny | TAK |  |
|  | Wymiary ± 5 cm: długość 170 cm, szerokość 70 cm, wysokość 90 cm | TAK |  |

ASORTYMENT: STÓŁ ROBOCZY Z 2 KOMORAMI ZLEWOZMYWAKOWYMI

ILOŚĆ: 1 SZT. Strefa brudna 0/21.

|  |  |
| --- | --- |
| Producent |  |
| Oferowany model |  |
| Rok produkcji |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Cena netto jednostki PLN | Ilość  | Wartość Netto PLN | Stawka podatku VAT % | Kwota podatku VAT Brutto PLN  |
|  | 1 |  |  |  |

Parametry techniczne przedmiotu zamówienia

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Lp. | Cecha lub parametr wymagany | Spełniawymagania[TAK/NIE] | Wielkość parametru(jeżeli parametr zakresowy) |
|  | Wykonany ze stali gatunku min. AISI 304 z półką pod blatem, komory położone centralnie.  | TAK |  |
|  | Wymiary komór 60x40x30 cm (+/-2%) | TAK |  |
|  | Komory w odpływie wyposażone zawór sterowany manualnie. | TAK |  |
|  | Wszystkie krawędzie zaokrąglone, bezpieczne.  | TAK |  |
|  | Przednia, dolna krawędź blatu ukształtowana w sposób zapobiegający ściekaniu płynów z blatu – tzw. Kapinos. | TAK |  |
|  | Tylna krawędź blatu zakończona rantem ochronnym. | TAK |  |
|  | Stopki nóg wykonane z tworzywa sztucznego z możliwością regulacji w zakresie ± 10 mm. | TAK |  |
|  | Wyposażony w baterię sztorcową montowaną do zlewu z wylewką natryskową umożliwiającą pionowy natrysk z góry mytych przedmiotów oraz kierowanie strumieniem wody; wylewka baterii zaopatrzona w zawór ręczny z blokadą. | TAK |  |
|  | Wymiary (+/- 5 cm): długość 130 cm, szerokość 70 cm, wysokość 90 cm. | TAK |  |

ASORTYMENT: STÓŁ DO PAKIETOWANIA NARZĘDZI

ILOŚĆ: 4 SZT. Strefa czysta 0/15.

|  |  |
| --- | --- |
| Producent |  |
| Oferowany model |  |
| Rok produkcji |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Cena netto jednostki PLN | Ilość  | Wartość Netto PLN | Stawka podatku VAT % | Kwota podatku VAT Brutto PLN  |
|  | 4 |  |  |  |

Parametry techniczne przedmiotu zamówienia

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Lp. | Cecha lub parametr wymagany | Spełniawymagania[TAK/NIE] | Wielkość parametru(jeżeli parametr zakresowy) |
| 1. | Konstrukcja nośna stołu ze stali kwasoodporna nie gorszej niż 0H18N9 (304 wg AISI). | TAK |  |
| 2. | Blat stołu na stelażu nośnym z profili zamkniętych. | TAK |  |
| 3. | Blat "ciepły" jednolity typu TRESPA, wykonany z materiału niepalnego odpornego na korozję, zarysowania i działanie silnych środków dezynfekcyjnych, całkowicie odporny na wilgoć (wykluczone stosowanie płyt z materiałów przeróbki drewna okleinowanych). | TAK |  |
| 4. | Przelotka kablowa z tworzywa sztucznego do ukrycia pod blatem przewodów zasilających wyposażenie stołu, stół przystosowany do mocowania elementów systemu komputerowego, wyposażony w półki na drukarki, przepusty na kable itd. Możliwość przykręcenia uchwytów z półką do mocowania komputera i skanera kodów kreskowych dowolnego producenta bez utraty gwarancji na stół. | TAK |  |
| 5. | Stopki nóg wykonane z wytrzymałego tworzywa sztucznego. | TAK |  |
| 6. | Stopki nóg regulowane w zakresie ± 10 mm. | TAK |  |
| 7. | Wymiary zewnętrzne: 2000-2050 x 700-800 x 850-900 mm (dxsxw). | TAK |  |
| 8. | Nadstawka do stołu roboczego 2 półki , 2 podwójne gniazda elektryczne, oświetlenie LED na całej długości, wykonanie: stal kwasoodporna nie gorsza niż 0H18N9 (304 wg AISI), wymiary zewnętrzne: 1700-1850 x 300-400 x 700-900 mm (dxsxw). | TAK |  |
| 9. | Szafka z półką i drzwiczkami pod blatem stołu roboczego: szerokość 400 mm, szafka z lewej lub prawej strony stołu (do uzgodnienia z Zamawiającym), wykonanie: stal kwasoodporna nie gorsza niż 0H18N9 (304 wg AISI). | TAK |  |
| 10. | Szafka z szufladami pod blatem stołu roboczego - szt. 3: szerokość 400 mm, trzy szuflady z prowadnicami z pełnym wysuwem i samodomykaniem, szafka z lewej lub prawej strony stołu (do uzgodnienia z Zamawiającym), wykonanie: stal kwasoodporna nie gorsza niż 0H18N9 (304 wg AISI). | TAK |  |

ASORTYMENT: STÓŁ ROBOCZY Z PODŚWIETLANYM BLATEM

ILOŚĆ: 1 SZT Pakietowanie tekstyliów 0/16

|  |  |
| --- | --- |
| Producent |  |
| Oferowany model |  |
| Rok produkcji |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Cena netto jednostki PLN | Ilość  | Wartość Netto PLN | Stawka podatku VAT % | Kwota podatku VAT Brutto PLN  |
|  | 1 |  |  |  |

Parametry techniczne przedmiotu zamówienia

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Lp. | Cecha lub parametr wymagany | Spełniawymagania[TAK/NIE] | Wielkość parametru(jeżeli parametr zakresowy) |
|  | Szyba o grubości min. 6 mm, wsparta na „mlecznej" płycie z plexi | TAK |  |
|  | Wymiary zewnętrzne: 1400-1450 x 900-950 x 850-900 mm (dxsxw). | TAK |  |
|  | Konstrukcja nośna, blat, kaseta na oświetlenie ze stali kwasoodpornej nie gorszej niż 0H18N9. | TAK |  |
|  | Regulowane nóżki w zakresie min +/- 1cm ze stopkami z wytrzymałego tworzywa | TAK |  |
|  | Konstrukcja z profili zamkniętych. | TAK |  |
|  | Wszystkie krawędzie zaokrąglone, bezpieczne | TAK |  |
|  | Oświetlenie jarzeniowe min. 4x40 W | TAK |  |

ASORTYMENT: STELARZ DO SKŁADOWANIA WÓZKÓW WSADOWYCH DO MYJNI DEZYNFEKTORÓW.

ILOŚĆ: 1 SZT. Strefa brudna 0/21.

|  |  |
| --- | --- |
| Producent |  |
| Oferowany model |  |
| Rok produkcji |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Cena netto jednostki PLN | Ilość  | Wartość Netto PLN | Stawka podatku VAT % | Kwota podatku VAT Brutto PLN  |
|  | 1 |  |  |  |

Parametry techniczne przedmiotu zamówienia

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Lp. | Cecha lub parametr wymagany | Spełniawymagania[TAK/NIE] | Wielkość parametru(jeżeli parametr zakresowy) |
|  | Stół odstawczy do przechowywania wózków myjni dezynfektora narzędziowego | TAK |  |
|  | Stół podwójny, dwupoziomowy (na 4 wózki wsadowe myjni dezynfektora) | TAK |  |
|  | Wysokość dostosowana do wysokości załadowczej myjni dezynfektora dla 1 poziomu umożliwiająca wygodne zsunięcie wózka załadowczego myjni z wózka transportowego bezpośrednio na blat stołu odstawczego | TAK |  |
|  | Wykonanie stal nierdzewna 1.4301 | TAK |  |

ASORTYMENT: REGAŁ LISTWOWY NAŚCIENNY

ILOŚĆ: 2 SZT. Śluza 0/14, Śluza 0/20.

|  |  |
| --- | --- |
| Producent |  |
| Oferowany model |  |
| Rok produkcji |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Cena netto jednostki PLN | Ilość  | Wartość Netto PLN | Stawka podatku VAT % | Kwota podatku VAT Brutto PLN  |
|  | 2 |  |  |  |

Parametry techniczne przedmiotu zamówienia

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Lp. | Cecha lub parametr wymagany | Spełniawymagania[TAK/NIE] | Wielkość parametru(jeżeli parametr zakresowy) |
|  | Zaczepy do zawieszenia min. 6 koszy o wielkości 1 jednostki wsadu (1 JW) wg PN-EN 285/EN 285 | TAK |  |
|  | Wysokości 150-200 cm. | TAK |  |
|  | Po 6 haczyków na każdej listwie | TAK |  |
|  | Konstrukcja nośna wykonana z profili zamkniętych ze stali kwasoodpornej nie gorszej niż 0H18N9 (304 wg AISI). | TAK |  |
|  | Konstrukcja z profili zamkniętych. | TAK |  |
|  | Wszystkie krawędzie zaokrąglone, bezpieczne. | TAK |  |
|  | Półka prosta pełna. | TAK |  |
|  | Wieszak na 5 par obuwia. | TAK |  |
|  | Wieszak uniwersalny. | TAK |  |

ASORTYMENT: PÓŁKA DŁ. 80CM

ILOŚĆ: 3 SZT. Strefa sterylna 0/09, Strefa czysta 0/15.

|  |  |
| --- | --- |
| Producent |  |
| Oferowany model |  |
| Rok produkcji |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Cena netto jednostki PLN | Ilość  | Wartość Netto PLN | Stawka podatku VAT % | Kwota podatku VAT Brutto PLN  |
|  | 3 |  |  |  |

Parametry techniczne przedmiotu zamówienia

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Lp. | Cecha lub parametr wymagany | Spełniawymagania[TAK/NIE] | Wielkość parametru(jeżeli parametr zakresowy) |
|  | Półka prosta pełna | TAK |  |
|  | Wykonana z wysokiej jakości stali nierdzewnej 1.4301 | TAK |  |
|  | Konstrukcja spawana, higieniczna, łatwa do utrzymaniaw czystości | TAK |  |
|  | Wszystkie krawędzie zaokrąglone, bezpieczne | TAK |  |
|  | Wymiary: 800±10 x 400±10 mm | TAK |  |

ASORTYMENT: PÓŁKA DŁ. 150CM

ILOŚĆ: 1 SZT. Strefa brudna 0/21.

|  |  |
| --- | --- |
| Producent |  |
| Oferowany model |  |
| Rok produkcji |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Cena netto jednostki PLN | Ilość  | Wartość Netto PLN | Stawka podatku VAT % | Kwota podatku VAT Brutto PLN  |
|  | 1 |  |  |  |

Parametry techniczne przedmiotu zamówienia

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Lp. | Cecha lub parametr wymagany | Spełniawymagania[TAK/NIE] | Wielkość parametru(jeżeli parametr zakresowy) |
|  | Półka dwupoziomowa | TAK |  |
|  | Wymiary (+/- 5 cm): długość 150 cm, szerokość 30 cm, odstęp między półkami 35 cm | TAK |  |
|  | Wykonanie stal nierdzewna 1.4301 | TAK |  |
|  | Oświetlenie bryzgoszczelne zamontowane pod dolną półką | TAK |  |

ASORTYMENT: PÓŁKA DŁ. 170CM

ILOŚĆ: 1 SZT. Strefa brudna 0/21.

|  |  |
| --- | --- |
| Producent |  |
| Oferowany model |  |
| Rok produkcji |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Cena netto jednostki PLN | Ilość  | Wartość Netto PLN | Stawka podatku VAT % | Kwota podatku VAT Brutto PLN  |
|  | 1 |  |  |  |

Parametry techniczne przedmiotu zamówienia

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Lp. | Cecha lub parametr wymagany | Spełniawymagania[TAK/NIE] | Wielkość parametru(jeżeli parametr zakresowy) |
|  | Półka dwupoziomowa. | TAK |  |
|  | Wymiary (+/- 5 cm): długość 170 cm, szerokość 30 cm, odstęp między półkami 35 cm. | TAK |  |
|  | Wykonanie stal nierdzewna 0H189N. | TAK |  |

ASORTYMENT: REGAŁ ZE STALI NIERDZEWNEJ 60x90 CM

ILOŚĆ: 1 SZT. Ekspedycja 0/08

|  |  |
| --- | --- |
| Producent |  |
| Oferowany model |  |
| Rok produkcji |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Cena netto jednostki PLN | Ilość  | Wartość Netto PLN | Stawka podatku VAT % | Kwota podatku VAT Brutto PLN  |
|  | 1 |  |  |  |

Parametry techniczne przedmiotu zamówienia

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Lp. | Cecha lub parametr wymagany | Spełniawymagania[TAK/NIE] | Wielkość parametru(jeżeli parametr zakresowy) |
|  | Regał wolnostojący ze stali nierdzewnej, ze stalowych słupków nośnych o profilu min. 30x30mm i półek z blachy pełnej. | TAK |  |
|  | Wykonany z wysokiej jakości stali nierdzewnej AISI 304. | TAK |  |
|  | Wyposażony w min. 4 półki , obciążenie półki min. 90kg±10kg każda. | TAK |  |
|  | Stopki regulowane min. ±10 mm. | TAK |  |
|  | Konstrukcja spawana, higieniczna, łatwa do utrzymania w czystości. | TAK |  |
|  | Wysokość regału min. 1800 mm +/- 50 mm. | TAK |  |
|  | Wymiary szer. x gł. (w mm): 900 x 600. | TAK |  |

ASORTYMENT: REGAŁ ZE STALI NIERDZEWNEJ 60x120

ILOŚĆ: 3 SZT. Magazyn chemii 0/23,Magazyn nowowpr.024, Pomieszczenie porządkowe 0/25.

|  |  |
| --- | --- |
| Producent |  |
| Oferowany model |  |
| Rok produkcji |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Cena netto jednostki PLN | Ilość  | Wartość Netto PLN | Stawka podatku VAT % | Kwota podatku VAT Brutto PLN  |
|  |  |  |  |  |

Parametry techniczne przedmiotu zamówienia

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Lp. | Cecha lub parametr wymagany | Spełniawymagania[TAK/NIE] | Wielkość parametru(jeżeli parametr zakresowy) |
|  | Regał czteropółkowy ze stali nierdzewnej z półkami pełnymi | TAK |  |
|  | Wymiary (+/- 2 cm): szerokość 120 cm, głębokość 60 cm, | TAK |  |
|  | Wysokość 190-200 cm +/- 50 mm. | TAK |  |
|  | Wykonanie stal nierdzewna 1.4301 | TAK |  |
|  | Konstrukcja z profili zamkniętych, wszystkie krawędzie zaokrąglone, bezpieczne | TAK |  |
|  | Regulowane nóżki w zakresie +/- 1 cm ze stopkami z wytrzymałego tworzywa | TAK |  |

ASORTYMENT: REGAŁ UNIWERSALNY AŻUROWY

ILOŚĆ: 10 SZT Strefa sterylna 0/09 ,Pakietowanie tekstyliów 0/16.

|  |  |
| --- | --- |
| Producent |  |
| Oferowany model |  |
| Rok produkcji |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Cena netto jednostki PLN | Ilość  | Wartość Netto PLN | Stawka podatku VAT % | Kwota podatku VAT Brutto PLN  |
|  | 10 |  |  |  |

Parametry techniczne przedmiotu zamówienia

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Lp. | Cecha lub parametr wymagany | Spełniawymagania[TAK/NIE] | Wielkość parametru(jeżeli parametr zakresowy) |
|  | Konstrukcja nośna i półki ze stali chromowanej z 3-krotną powłoką chromową. | TAK |  |
|  | Stopki nóg wykonane z wytrzymałego tworzywa sztucznego. | TAK |  |
|  | Wymiary zewnętrzne: ok. 90 x 620 x 1800 mm (s x g x w). (+/- 5cm) | TAK |  |
|  | Pięć półek. | TAK |  |
|  | Stopki nóg regulowane w zakresie ± 10 mm z możliwością wymiany na skrętne koła z miękką bieżnią. | TAK |  |

ASORTYMENT: ZLEW JEDNOKOMOROWY

ILOŚĆ: 1 SZT Magazyn chemii 0/23.

|  |  |
| --- | --- |
| Producent |  |
| Oferowany model |  |
| Rok produkcji |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Cena netto jednostki PLN | Ilość  | Wartość Netto PLN | Stawka podatku VAT % | Kwota podatku VAT Brutto PLN  |
|  | 1 |  |  |  |

Parametry techniczne przedmiotu zamówienia

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Lp. | Cecha lub parametr wymagany | Spełniawymagania[TAK/NIE] | Wielkość parametru(jeżeli parametr zakresowy) |
|  | Zlew gospodarczy (niski) ze stali nierdzewnej, z odchylaną kratą. | TAK |  |
|  | Wymiary (+/- 5cm): szerokość 60 cm, wysokość 90 cm, wysokość 40 cm + fartuch naścienny. | TAK |  |
|  | Wykonanie stal nierdzewna 1.4301. | TAK |  |
|  | Wyposażony w baterię natryskową umożliwiającą natrysk z góry. |  |  |

ASORTYMENT: NATRYSK RATUNKOWY

ILOŚĆ: 1 SZT Magazyn chemii 0/23.

|  |  |
| --- | --- |
| Producent |  |
| Oferowany model |  |
| Rok produkcji |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Cena netto jednostki PLN | Ilość  | Wartość Netto PLN | Stawka podatku VAT % | Kwota podatku VAT Brutto PLN  |
|  | 1 |  |  |  |

Parametry techniczne przedmiotu zamówienia

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Lp. | Cecha lub parametr wymagany | Spełniawymagania[TAK/NIE] | Wielkość parametru(jeżeli parametr zakresowy) |
|  | Do obmycia oczu i ciała. | TAK |  |

ASORTYMENT: ZLEW GOSPODARCZY

ILOŚĆ: 1 SZT Pomieszczenie porządkowe 0/25.

|  |  |
| --- | --- |
| Producent |  |
| Oferowany model |  |
| Rok produkcji |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Cena netto jednostki PLN | Ilość  | Wartość Netto PLN | Stawka podatku VAT % | Kwota podatku VAT Brutto PLN  |
|  | 1 |  |  |  |

Parametry techniczne przedmiotu zamówienia

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Lp. | Cecha lub parametr wymagany | Spełniawymagania[TAK/NIE] | Wielkość parametru(jeżeli parametr zakresowy) |
|  | Zlew gospodarczy (niski) ze stali nierdzewnej, z odchylaną kratą. | TAK |  |
|  | Wymiary (+/- 15cm): szerokość 50 cm, głębokość 35 cm, wysokość 45 cm + fartuch naścienny. | TAK |  |
|  | Wykonanie stal nierdzewna 1.4301. | TAK |  |

ASORTYMENT: ZLEW JENDNOKOMOROWY

ILOŚĆ: 1 SZT Pomieszczenie Mycia wózków 0/18.

|  |  |
| --- | --- |
| Producent |  |
| Oferowany model |  |
| Rok produkcji |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Cena netto jednostki PLN | Ilość  | Wartość Netto PLN | Stawka podatku VAT % | Kwota podatku VAT Brutto PLN  |
|  | 1 |  |  |  |

Parametry techniczne przedmiotu zamówienia

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Lp. | Cecha lub parametr wymagany | Spełniawymagania[TAK/NIE] | Wielkość parametru(jeżeli parametr zakresowy) |
|  | Zlew gospodarczy ze stali nierdzewnej, z odchylaną kratą. | TAK |  |
|  | Wymiary (+/- 15cm): szerokość 60 cm, długość 100 cm, wysokość 90 cm + fartuch naścienny. | TAK |  |
|  | Wykonanie stal nierdzewna 1.4301. | TAK |  |
|  | Półka podblatowa. | TAK |  |
|  | Wyposażony w baterię natryskową umożliwiającą natrysk z góry. | TAK |  |
|  | Regulowane nóżki w zakresie (=/- 1 cm) | TAK |  |

ASORTYMENT: WIESZAK UBRANIOWY

ILOŚĆ: 4

 SZT Pomieszczenie hig-san. 0/11,Śluza 0/14, Śluza wejściowa 0/12,Śluza 0/20.

|  |  |
| --- | --- |
| Producent |  |
| Oferowany model |  |
| Rok produkcji |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Cena netto jednostki PLN | Ilość  | Wartość Netto PLN | Stawka podatku VAT % | Kwota podatku VAT Brutto PLN  |
|  | 4 |  |  |  |

Parametry techniczne przedmiotu zamówienia

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Lp. | Cecha lub parametr wymagany | Spełniawymagania[TAK/NIE] | Wielkość parametru(jeżeli parametr zakresowy) |
|  | Wieszak ubraniowy 4-haczykowy przeznaczony do montażu na ścianie. | TAK |  |
|  | Wykonany z mosiądzu chromowanego. | TAK |  |

ASORTYMENT: LAMPA Z PODŚWIETLANĄ SOCZEWKĄ

ILOŚĆ: 5 SZT. Strefa czysta 0/15, pakietowanie tekstyliów 0/16.

|  |  |
| --- | --- |
| Producent |  |
| Oferowany model |  |
| Rok produkcji |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Cena netto jednostki PLN | Ilość  | Wartość Netto PLN | Stawka podatku VAT % | Kwota podatku VAT Brutto PLN  |
|  | 5 |  |  |  |

Parametry techniczne przedmiotu zamówienia

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Lp. | Cecha lub parametr wymagany | Spełniawymagania[TAK/NIE] | Wielkość parametru(jeżeli parametr zakresowy) |
|  | LAMPA Z PODŚWIETLANĄ SOCZEWKĄ | TAK |  |
|  | Soczewka powiększająca min. 2 razy, o średnicy szkła powiększającego 110-140mm. | TAK |  |
|  | Ukryte sprężyny wspomagające ruch ramion. | TAK |  |
|  | Konstrukcja wykonana z materiału zabezpieczonego przed działaniem korozji. | TAK |  |
|  | Mocowana do stołu lub półki poprzez zacisk. | TAK |  |

ASORTYMENT: STACJA UZDATNIANIA WODY

ILOŚĆ: 1 SZT. SUW

|  |  |
| --- | --- |
| Producent |  |
| Oferowany model |  |
| Rok produkcji |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Cena netto jednostki PLN | Ilość  | Wartość Netto PLN | Stawka podatku VAT % | Kwota podatku VAT Brutto PLN  |
|  | 1 |  |  |  |

Parametry techniczne przedmiotu zamówienia

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | Cecha lub parametr wymagany | Spełniawymagania[TAK/NIE] | Wielkość parametru(jeżeli parametr zakresowy) |
| 1. 1.
 | Filtr piaskowy kolumnowy z automatycznym płukaniem i czasowym sterowaniem częstością regeneracji. | TAK |  |
|  | - objętość złoża 30-40 l | TAK |  |
|  | - wymiary kolumny wykonanej z kompozytu 250-270x1300-1400 mm (śrxw) | TAK |  |
|  | - zasilanie elektryczne - 230 V, 50 Hz | TAK |  |
|  | Filtr węglowy kolumnowy z automatycznym płukaniem i czasowym sterowaniem częstością regeneracji | TAK |  |
|  | - objętość złoża 30-40 l | TAK |  |
|  | - wymiary kolumny wykonanej z kompozytu 250-270x1300-1400 mm (śrxw) | TAK |  |
|  | - zasilanie elektryczne - 230 V, 50 Hz | TAK |  |
|  | Zmiękczacz wody dwukolumnowy ze zbiornikiem solanki i objętościowym sterowaniem częstością regeneracji. | TAK |  |
|  | - objętość złoża 2 x 30-40 l | TAK |  |
|  | - wymiary kolumn wykonanych z kompozytu 2 x 250-270x1300-1400 mm (śrxw) | TAK |  |
|  | - wymiary zbiornika solanki 400-480x950-1050 mm (śrxw) | TAK |  |
|  | - zasilanie elektryczne - 230 V, 50 Hz | TAK |  |
|  | - regeneracja solanką (wodny roztwór NaCl/sól w pastylkach | TAK |  |
|  | Sól pastylkowana do regeneracji złoża zmiękczacza 50 kg (na rozruch SUW). | TAK |  |
|  | Filtr świecowy 20", przyłącze 1" - ujęcie wody zmiękczonej do systemów próżniowych sterylizatorów, do myjni-dezynfektorów do narzędzi i wózków  | TAK |  |
|  | - wkład filtracyjny 20'', 5 µm - 5 szt. | TAK |  |
|  | - wspornik do mocowania obudowy filtra do ściany | TAK |  |
|  | - zbiornik ciśnieniowy pionowy kompozytowy z membraną gumową, pojemność min. 120 l, do kompensacji spadków ciśnienia wody zmiękczonej | TAK |  |
|  | Osmozer | TAK |  |
|  | - wydajność - min. 7,5 m3 na dobę przy temperaturze wody zasilającej 25 oC; min. 4 m3 na dobę przy temperaturze wody zasilającej 10oC | TAK |  |
|  | - rodzaj membran - spiralne | TAK |  |
|  | - zdolność oczyszczania - min. 98 % | TAK |  |
|  | - zakres pH wody dla pracy membrany od 2 pH do 11 pH | TAK |  |
|  | - wysokowydajna pompa wysokociśnieniowa, wielostponiowa ze stali kwasoodpornej | TAK |  |
|  | - przepływomierze na instalacji wody demineralizowanej i ściekowej | TAK |  |
|  | - cyfrowe mierniki przewodności wody zasilającej i demineralizowanej w µS/cm  | TAK |  |
|  | - sterowanie mikroprocesorowe | TAK |  |
|  | - automatyczne wyłączanie przy za niskim ciśnieniu lub braku wody | TAK |  |
|  | - współpraca systemu ze zbiornikiem wody oczyszczonej | TAK |  |
|  | - filtr dokładny 20", 5 µm  | TAK |  |
|  | - zasilanie elektryczne - 230 V, 50 Hz, moc maksymalna 2,5 kW | TAK |  |
|  | - rama osmozera wykonana z profili stalowych lakierowanych farbą proszkową | TAK |  |
|  | - wymiary zewnętrzne maksymalne 600x800x1400 mm (sxgxw) | TAK |  |
|  | Wkład filtracyjny 20", 5 µm (zapasowe) – 5 szt. | TAK |  |
|  | Zbiornik magazynowy wody oczyszczonej (dejonizowanej) ze zdejmowalną pokrywą - 1 szt.  | TAK |  |
|  | - pojemność min. 1000 l  | TAK |  |
|  | - materiał zbiornika - polietylen | TAK |  |
|  | - ściany zbiornika wzmocnione opaskami stalowymi ocynkowanymi | TAK |  |
|  | - min 3 czujniki poziomu cieczy | TAK |  |
|  | - filtr powietrza max 0,2 mikrony (oddechowy)  | TAK |  |
|  | - zawór spustowy | TAK |  |
|  | - wymiary zewnętrzne max. 1500x770x1400 mm (dxsxw)  | TAK |  |
|  | Urządzenie (lampa) do dezynfekcji wody oczyszczonej/dejonizowanej | TAK |  |
|  | - wydajność nominalna min. 1 m3/h | TAK |  |
|  | - dezynfekcja wody promieniami UV | TAK |  |
|  | - sygnalizacja wizualno-akustyczna o awarii lub przepaleniu się promiennika | TAK |  |
|  | - cyfrowy licznik godzin pracy wskazujący łączny czas pracy promiennika, ilość dni do wymiany promiennika, ilość załączeń promiennika, przypomnienie o konieczności wymiany promiennika z 7 dniowym wyprzedzeniem | TAK |  |
|  | - wyjście dla sygnału alarmowego | TAK |  |
|  | - wyjście do sterowania zaworem elektromagnetycznym | TAK |  |
|  | Zespół do automatycznego sterowania pracą urządzenia do dezynfekcji wody oczyszczonej/dejonizowanej | TAK |  |
|  | - zawór elektromagnetyczny – 1/2", korpus zaworu ze stali kwasoodpornej | TAK |  |
|  | - zegar sterujący czasem pracy lampy UV, programowalny, jednokanałowy | TAK |  |
|  | - skrzynia elektryczna - 230 V, 50 Hz | TAK |  |
|  | Zespół hydroforowy do rozprowadzania wody oczyszczonej/dejonizowanej do urządzeń w CS. | TAK |  |
|  | - wydajność nominalna min. 2 m3/h | TAK |  |
|  | - ciśnienie - min. 4 bar | TAK |  |
|  | - pompa wielostopniowa wykonana ze stali kwasoodpornej | TAK |  |
|  | - zasilanie elektryczne - 230 V, 50 Hz, moc maksymalna 1 kW | TAK |  |
|  |  - zbiornik ciśnieniowy pionowy kompozytowy z membraną gumową, pojemność min. 50 l, do kompensacji spadków ciśnienia wody oczyszczonej | TAK |  |
|  | - wyłącznik ciśnieniowy | TAK |  |
|  | - manometr kontrolny cały ze stali kwasoodpornej  | TAK |  |
|  | Instalacja pomiędzy elementami (stopniami) stacji uzdatniana wody | TAK |  |
|  | - zawory, rury, złączki, zawory probiercze (PCW klejone, szare), elementy i przewody elektryczne, manometry w obudowie ze stali kwasoodpornej po każdym stopniu uzdatniania wody | TAK |  |
|  | Wizualizacja pracy stacji uzdatniania wody | TAK |  |
|  | - umieszczona w dobrze widocznym miejscu w pobliżu myjni-dezynfektorów do narzędzi | TAK |  |
|  | - wizualizacja pracy stacji uzdatniania wody: zawierająca ciągły pomiar ilości wody demineralizowanej w litrach w zbiorniku magazynowym wraz z prezentacją poziomu wody w zbiorniku, informację o regeneracjach złóż, sygnalizację błędów (alarmów), sygnalizację wizualno-dźwiękową stanów pracy: praca, oczekiwanie, awaria | TAK |  |
|  | - przycisk kasowania sygnału dźwiękowego | TAK |  |

ASORTYMENT: WÓZEK NA WORKI NA ODPADKI

ILOŚĆ: 3 SZT. Strefa brudna0/21, Strefa czysta 0/15.

|  |  |
| --- | --- |
| Producent |  |
| Oferowany model |  |
| Rok produkcji |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Cena netto jednostki PLN | Ilość  | Wartość Netto PLN | Stawka podatku VAT % | Kwota podatku VAT Brutto PLN  |
|  | 3 |  |  |  |

Parametry techniczne przedmiotu zamówienia

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Lp. | Cecha lub parametr wymagany | Spełniawymagania[TAK/NIE] | Wielkość parametru(jeżeli parametr zakresowy) |
|  | Wykonanie: stal kwasoodporna nie gorsza niż 0H18N9 (304 wg AISI). | TAK |  |
|  | Przystosowany do worków 120 litrowych. | TAK |  |
|  | Pokrywa podnoszona pedałem nożnym. | TAK |  |
|  | Możliwość zablokowania pokrywy w pozycji otwartej. | TAK |  |
|  | Cztery kółka jezdne z obrotnicami, w tym min. dwa z blokadą hamulcem. | TAK |  |
|  | Bieżnie kółek z niebrudzącej gumy. | TAK |  |
|  | Wymiary zewnętrzne: 400-500 x 500-600 x 1000-1100 mm (dxsxw). | TAK |  |

ASORTYMENT: KRZESŁO ROBOCZE

ILOŚĆ: 11 SZT. Strefa brudna0/21, Strefa czysta 0/15 , Ekspedycja 0/08,Przyjmowanie materiału 0/26, Pakietowanie tekstyliów 0/16.

|  |  |
| --- | --- |
| Producent |  |
| Oferowany model |  |
| Rok produkcji |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Cena netto jednostki PLN | Ilość  | Wartość Netto PLN | Stawka podatku VAT % | Kwota podatku VAT Brutto PLN  |
|  | 11 |  |  |  |

Parametry techniczne przedmiotu zamówienia

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Lp. | Cecha lub parametr wymagany | Spełniawymagania[TAK/NIE] | Wielkość parametru(jeżeli parametr zakresowy) |
|  | Wysokość siedziska regulowana w zakresie 470 - 630 mm. | TAK |  |
|  | Położenie siedziska i oparcia regulowane. | TAK |  |
|  | Pokrycie siedziska z materiału łatwo zmywalnego. | TAK |  |
|  | Możliwość zablokowania pokrywy w pozycji otwartej. | TAK |  |
|  | Regulacja położeń sprężyną gazową. | TAK |  |

ASORTYMENT: KOTARA Z PASÓW FOLII

ILOŚĆ: 1 SZT. Pomieszczenie mycia wózków 0/18.

|  |  |
| --- | --- |
| Producent |  |
| Oferowany model |  |
| Rok produkcji |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Cena netto jednostki PLN | Ilość  | Wartość Netto PLN | Stawka podatku VAT % | Kwota podatku VAT Brutto PLN  |
|  | 1 |  |  |  |

Parametry techniczne przedmiotu zamówienia

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Lp. | Cecha lub parametr wymagany | Spełniawymagania[TAK/NIE] | Wielkość parametru(jeżeli parametr zakresowy) |
|  | Stelaż wykonany ze stali kwasoodpornej. | TAK |  |
|  | Mocowana do ścian. | TAK |  |
|  | Pasy folii szer. min. 20cm i dłg. min. 200cm, przezroczyste. | TAK |  |
|  | Długość dostosowana do szerokości pomieszczenia. | TAK |  |

ASORTYMENT: WÓZEK DO TRANSPORTU Z PODWÓJNYM BLATEM

ILOŚĆ: 4 SZT. Strefa brudna0/21, Strefa czysta 0/15 , Strefa sterylna, 0/09.

|  |  |
| --- | --- |
| Producent |  |
| Oferowany model |  |
| Rok produkcji |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Cena netto jednostki PLN | Ilość  | Wartość Netto PLN | Stawka podatku VAT % | Kwota podatku VAT Brutto PLN  |
|  | 4 |  |  |  |

Parametry techniczne przedmiotu zamówienia

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Lp. | Cecha lub parametr wymagany | Spełniawymagania[TAK/NIE] | Wielkość parametru(jeżeli parametr zakresowy) |
|  | Stelaż ze stali kwasoodpornej, konstrukcja z profili zamkniętych. | TAK |  |
|  | Wymiary użytkowe blatu i półki 600 x 600 mm (s x d). (+/- 5cm) | TAK |  |
|  | 4 kółka skrętne z odbojami, w tym dwa z blokadą. | TAK |  |
|  | Bieżnie kółek z niebrudzącej gumy. | TAK |  |

ASORTYMENT: ZESTAW DEZYNFEKCYJNY

ILOŚĆ: 9 SZT. Przyjmowanie mat. 0/26, Strefa brudna0/21, Pokój kier.CS 0/22,Śluza 0/20, Strefa czysta 0/15, Pomieszczenie socjalne 0/13, Śluza wejściowa 0/12, Pomieszczenie hig-san. 0/11, Śluza 0/14.

|  |  |
| --- | --- |
| Producent |  |
| Oferowany model |  |
| Rok produkcji |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Cena netto jednostki PLN | Ilość  | Wartość Netto PLN | Stawka podatku VAT % | Kwota podatku VAT Brutto PLN  |
|  | 9 |  |  |  |

Parametry techniczne przedmiotu zamówienia

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Lp. | Cecha lub parametr wymagany | Spełniawymagania[TAK/NIE] | Wielkość parametru(jeżeli parametr zakresowy) |
|  | Dystrybutor mydła w płynie z dźwignią łokciową. | TAK |  |
|  | Dystrybutor środka dezynfekcyjnego w płynie z dźwignią łokciową. | TAK |  |
|  | Dystrybutor ręczników papierowych w listkach. | TAK |  |
|  | Kosz ażurowy na zużyte ręczniki. | TAK |  |
|  | Lustro | TAK |  |

ASORTYMENT: SZAFKA SZATNIOWA PODWÓJNA

ILOŚĆ: 4 SZT. Szatnia 0/10

|  |  |
| --- | --- |
| Producent |  |
| Oferowany model |  |
| Rok produkcji |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Cena netto jednostki PLN | Ilość  | Wartość Netto PLN | Stawka podatku VAT % | Kwota podatku VAT Brutto PLN  |
|  | 4 |  |  |  |

Parametry techniczne przedmiotu zamówienia

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Lp. | Cecha lub parametr wymagany | Spełniawymagania[TAK/NIE] | Wielkość parametru(jeżeli parametr zakresowy) |
|  | Szerokość 80cm gł. 50cm wys. 180cm (+/- 5 cm) | TAK |  |
|  | Wyposażona w ławkę. | TAK |  |
|  | Wykonana ze stali lakierowanej proszkowo. | TAK |  |
|  | Każda komora z przegrodą tworzącą dwie przestrzenie z półką na nakrycia głowy. | TAK |  |

ASORTYMENT: WYPOSAŻENIE POKOJU KIER. STERYLIZACJI

ILOŚĆ: 1 SZT. Pokój Kier. CS 0/22

|  |  |
| --- | --- |
| Producent |  |
| Oferowany model |  |
| Rok produkcji |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Cena netto jednostki PLN | Ilość  | Wartość Netto PLN | Stawka podatku VAT % | Kwota podatku VAT Brutto PLN  |
|  | 1 |  |  |  |

Parametry techniczne przedmiotu zamówienia

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Lp. | Cecha lub parametr wymagany | Spełniawymagania[TAK/NIE] | Wielkość parametru(jeżeli parametr zakresowy) |
|  | Biurko z pomocnikiem prawym. Blaty o grubości 25 mm pokryte odpornym tworzywem np. melaminą, wyposażone dodatkowo w pomocnik pod komputer 800 x 500 x 750 mm (dxsxw), nogi pomocnika z regulacją wysokości, o średnicy 60 mm w kolorze aluminium. | TAK |  |
|  | Szafa biurowa wykonana w całości z płyty 18 mm pokrytej odpornym tworzywem, np. melaminą (kolor do ustalenia z Zamawiającym), wymiary: 800 x 430 x 2000 mm (sxgxw). 2szt. | TAK |  |
|  | Krzesło biurowe z oparciem, na sprężynie gazowej, możliwość regulacji wysokości. 3 szt. | TAK |  |
|  | Stół uniwersalny: blat o grubości ok. 25 mm pokryty odpornym tworzywem np. melaminą, wymiary stołu: ok. 700 x 600 x 740 mm (d x s x w) (+/-10cm) | TAK |  |

ASORTYMENT: WYPOSAŻENIE POKOJU SOCJALNEGO

ILOŚĆ: 1 SZT. Pomieszczenie socjalne 0/13

|  |  |
| --- | --- |
| Producent |  |
| Oferowany model |  |
| Rok produkcji |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Cena netto jednostki PLN | Ilość  | Wartość Netto PLN | Stawka podatku VAT % | Kwota podatku VAT Brutto PLN  |
|  | 1 |  |  |  |

Parametry techniczne przedmiotu zamówienia

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Lp. | Cecha lub parametr wymagany | Spełniawymagania[TAK/NIE] | Wielkość parametru(jeżeli parametr zakresowy) |
|  | Szafka stojąca pod zlew: zlewozmywak jednokomorowy z ociekaczem ze stali kwasoodpornej, bateria jednouchwytowa stojąca, wielofunkcyjna szafka pod zlewozmywakiem.  | TAK |  |
|  | Szafka wisząca o szer.: wykonana w całości z płyty ok. 18 mm pokrytej odpornym tworzywem np. melaminą, drzwi wewnętrzne i półka oklejona cienkim laminatem, ociekacz, | TAK |  |
|  | Krzesło biurowe z oparciem, na sprężynie gazowej, możliwość regulacji wysokości. 4 szt. | TAK |  |
|  | Stół uniwersalny: blat o grubości ok. 25 mm pokryty odpornym tworzywem np. melaminą, wymiary stołu: ok. 700 x 600 x 740 mm (d x s x w) (+/-10cm) 2 szt. | TAK |  |
|  | Lodówka 180 l. | TAK |  |
|  | Kuchenka mikrofalowa. | TAK |  |
|  | Czajnik elektryczny. | TAK |  |
|  | Szafka stojąca z blatem i półką o szer. 600 mm: blat wykonany z płyty 25 mm, korpus z płyty 18 mm pokrytej odpornym tworzywem, melaminą, drzwi wewnętrzne i półka oklejona cienkim laminatem. | TAK |  |
|  | Szafka wisząca z półką o szer. 600 mm: wykonana w całości z płyty ok. 18 mm pokrytej odpornym tworzywem np. melaminą, melaminą, drzwi wewnętrzne i półka oklejona cienkim laminatem. | TAK |  |
|  | Długość i szerokość zabudowy dostosowana do wymiarów pomieszczenia. | TAK |  |

Uwaga:

Dostawca oświadcza, że przedstawione powyżej dane są prawdziwe oraz zobowiązuje się w przypadku wygrania przetargu do dostarczenia sprzętu spełniającego powyższe parametry oraz zgodnego z wymaganiami aktualnej ustawy o wyrobach medycznych. Wyspecyfikowany powyżej sprzęt jest kompletny i po dostarczeniu i zamontowaniu będzie gotowy do eksploatacji.

|  |
| --- |
| Osoby upoważnione do podpisania oferty w imieniu Wykonawcy |
| Imię i Nazwisko | Data | Podpis |
| 1. |  |  |  |
| 2. |  |  |  |

DO KAŻDEGO URZĄDZENIA

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Lp. | Dodatkowo Zamawiający wymaga | Spełniawymagania[TAK/NIE] | Wielkość parametru(jeżeli parametr zakresowy) |
|  | Gwarancja min. 36 miesięcy + ….. miesięcy. | TAK |  |
|  | Szkolenie pracowników przeprowadzony przez autoryzowany serwis na terenie Polski potwierdzone certyfikatem dopuszczenia do obsługi. | TAK |  |
|  | Demontaż starego urządzenia i transport do wskazanego magazynu w siedzibie Zamawiającego – czynności po stronie wykonawcy. | TAK |  |
|  | Montaż, dostosowanie i podłączenie nowego urządzenia do mediów - czynności po stronie Wykonawcy.  | TAK |  |