**ZESTAWIENIE WARUNKÓW I PARAMETRÓW TECHNICZNYCH**

**STERYLIZATOR PAROWY 6 JEDNOSTEK WSADOWYCH – SZT. 1**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Opis parametru/warunek** | **Warunki wymagane, konieczne do spełnienia** | **Parametry oferowanego aparatu****PODAĆ/OPISAĆ** |
|  | Urządzenie fabrycznie nowe, rok produkcji 2022 | Tak |  |
|  | Typ/model, producent, kraj | podać |  |
|  | **Parametry ogólne** |
|  | Konstrukcja sterylizatora musi umożliwiać przeprowadzenie procedury walidacyjnej zgodnie z obowiązującymi normami | Tak |  |
|  | Maksymalne wymiary zewnętrzne (sz. x wys. x gł.) 1000 x 2000 x 1400 mm | Tak, podać |  |
|  | Dostęp serwisowy z boku urządzenia | Tak |  |
|  | Urządzenie wyposażone w przelotową komorę o pojemności min. 440l | Tak, podać |  |
|  | Pojemność komory – 6 koszy sterylizacyjnych o wym. 600x300x300 mm (STE) | Tak, podać |  |
|  | Dwudrzwiowy (przelotowy) - do zabudowania w ścianę | Tak |  |
|  | Całkowita moc urządzenia min 38 kW max 50 kW | Tak, podać |  |
|  | Wymiary komory (szer. x wys. x gł.) max. 680 x 680 x 1000 mm | Tak, podać |  |
|  | Lekka konstrukcja komory sterylizacyjnej umożliwiająca szybkie nagrzewanie o grubości 4-5 mm | Tak, podać |  |
|  | Komora wykonana ze stali kwasoodpornej minimum klasy AISI 316L | Tak, podać |  |
|  | Orurowanie wykonane ze stali kwasoodpornej minimum klasy AISI 316L | Tak, podać |  |
|  | Wewnętrzne powierzchnie komory szlifowane, polerowane Ra ≤2μm, bez przewężeń świtała komory. | Tak |  |
|  | Wewnętrzne krawędzie komory zaokrąglone, dno komory nachylone | Tak |  |
|  | Komora z pełnym płaszczem grzewczym w celu równomiernej dystrybucji temperatury w komorze | Tak |  |
|  | Komora wyposażona w port walidacyjny | Tak |  |
|  | Orurowanie połączone z sobą w sposób higieniczny, za pomocą klamer zapewniających całkowitą szczelność. | Tak |  |
|  | Komora wykonana w sposób umożliwiający łatwe przeprowadzenie czynności konserwacyjnych i utrzymanie czystości. Brak przewężenia światła komory przez kanał uszczelki | Tak |  |
|  | Pomiar ciśnienia w komorze niezależny od ciśnienia atmosferycznego | Tak |  |
|  | Komora wyposażona w 2 niezależne czujniki ciśnienia | Tak |  |
|  | Wytwornica pary wykonana ze stali kwasoodpornej klasy min. AISI 316L. Wytwornica pary kontrolowana poprzez przetwornik ciśnienia. Poziom wody w wytwornicy pary kontrolowany niezależnie od przewodności wody zasilającej oraz wizualnie przez użytkownika poprzez wodowskaz widoczny na panelu czołowym sterylizatora po stronie załadowczej | Tak |  |
|  | Wytwornica pary wyposażona w układ jej automatycznego oczyszczana oraz inteligentny system napełniania wodą wytwornicy pary. Ilość wody zgodna z zadanym programem sterylizacyjnym | Tak |  |
|  | Inteligentny system sterowania wytwornicą pary, umożliwiający w przypadku awarii wytwornicy zasilanie drugiego sterylizatora. | Tak |  |
|  | Próżnia w komorze wytwarzana za pomocą wbudowanej w sterylizator mechanicznego układu próżniowego z uszczelnieniem wodnym, bez konieczności stosowania mechanicznej pompy próżniowej, głośność układu do 60 dB. | Tak |  |
|  | Urządzenie wyposażone w niezależne zbiorniki wody z systemem odzysku ciepła z kondensatu do wstępnego ogrzania wody w wytwornicy w celu zmniejszenia zużycia energii elektrycznej. | Tak |  |
|  | Urządzenie wyposażone w system kontrolujący poziom gazów niekondensowanych | Tak |  |
|  | Drzwi przesuwne w płaszczyźnie pionowej w dół, wykonane ze stali kwasoodpornej | Tak |  |
|  | Drzwi komory sterowane pneumatycznie, wyposażone w mechanizm zatrzymujący ruch w momencie natrafienia na przeszkodę | Tak |  |
|  | Zabezpieczenie przed otwarciem drzwi, do momentu w którym ciśnienie w komorze nie osiągnie ciśnienia atmosferycznego | Tak |  |
|  | Pneumatyczny zawór uniemożliwiający wpust pary do komory, jeśli jedne drzwi są otwarte | Tak |  |
|  | Wszystkie zawory procesowe sterowane pneumatycznie | Tak |  |
|  | Zawory i armatura wykonane ze stali kwasoodpornej klasy min AISI 304, - oddzielne zawory bezpieczeństwa dla płaszcza, komory i wytwornicy. | Tak |  |
|  | Powietrze dostające się do komory filtrowane filtrem absolutnym zapewniającym usunięcie min. 99,999% zanieczyszczeń | Tak |  |
|  | Uszczelka drzwi nie wymagająca smarowania o trwałości min. 3000 cykli sterylizacji, | Tak, podać |  |
|  | Procesy sterylizacyjne realizowane automatycznie | Tak |  |
|  | Minimum 5 zwalidowanych fabrycznie programów sterylizacyjnych w tym cykl dla pojemników sterylizacyjnych „kontenerów” nie przekraczający 60 min. | Tak, podać |  |
|  | Minimum dodatkowe 2 programy do sterylizacji cieczy w temp. 121°C (odpowietrzanie i chłodzenie grawitacyjne) | Tak, podać |  |
|  | Minimum 2 programy testowe (Bowie&Dick, test próżni) | Tak, podać |  |
|  | Automatyczne wyłączanie urządzenia po zakończonym ostatnim procesie w danym dniu pracy | Tak |  |
|  | Urządzenie wyposażone w 2 manometry na panelu czołowym | Tak |  |
|  | Sterownik mikroprocesorowy wyposażony w złącze umożliwiające podłączenie urządzenia zewnętrznego systemu komputerowego do monitorowania procesów sterylizacji oraz ewidencji narzędzi, a także wyliczania kosztów obróbki narzędzi | Tak |  |
|  | Dane w sterowniku zabezpieczone przed utratą na skutek awarii zasilania elektrycznego | Tak |  |
|  | Sterownik umożliwiający zapisanie danych min. 1000 cykli historycznych | Tak, podać |  |
|  | Sterownik wyposażony w port USB do zgrywania danych. Port USB umieszczony na panelu czołowym zabezpieczony prze wpływem czynników zewnętrznych.  | Tak |  |
|  | Dostęp do sterownika zabezpieczony kodem. Min. 3 poziomy dostępu | Tak |  |
|  | Możliwość zdalnego nadzoru serwisu, diagnozowania usterek, wgrywania nowego oprogramowania | Tak |  |
|  | System chłodzenia kondensatu, temperatura odprowadzanych ścieków nie może przekraczać 60°C | Tak |  |
|  | Panel operatorski umieszczony z boku komory sterylizatora po stronie załadowczej na ergonomicznej wysokości. | Tak |  |
|  | Panel operatorski po stronie wyładowczej sterylizatora.  | Tak, podać |  |
|  | Wszystkie komunikaty wyświetlane w języku polskim | Tak |  |
|  | Optyczna i dźwiękowa sygnalizacja alarmu | Tak |  |
|  | Rejestracja parametrów w języku polskim, wydruk parametrów cyklu na wbudowanej w sterylizator drukarce (drukarka zamontowana po stronie załadowczej z boku komory sterylizatora), wydruk wartości ciśnienia w komorze (dwa niezależne czujniki ciśnienia), temperatury w komorze (dwa niezależne czujniki temperatury) | Tak |  |
|  | Wydruk musi zawierać co najmniej informacje o: nr. seryjnym autoklawu; nr. wkładu; nazwie cyklu; wersji oprogramowania; czasie; temperaturze, ciśnieniu i czasie sterylizacji; czasie suszenia; alarmach | Tak |  |
|  | **Wyposażenie dodatkowe** |
|  | Wózek wsadowy, dwupoziomowy o pojemności 6 jednostek STE – 1 szt. | Tak |  |
|  | Wózek transportowy do załadunku wózków wsadowych – 2 szt. | Tak |  |
|  | Kosze sterylizacyjne1/1 STE – 12 szt. Kosze sterylizacyjne ½ STE – 24 szt. | Tak |  |

**MYJNIA DEZYNFEKTOR DO NARZĘDZI 12 TAC – 2 szt.**

**a) MYJNIA DEZYNFEKTOR DO NARZĘDZI 12 TAC**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Opis parametru/warunek** | **Warunki wymagane, konieczne do spełnienia** | **Parametry oferowanego aparatu****PODAĆ/OPISAĆ** |
|  | Urządzenie fabrycznie nowe, rok produkcji min. 2021 | Tak |  |
|  | Typ/model, producent, kraj | podać |  |
|  | **Opis urządzenia** |
|  | Komora dwudrzwiowa, przelotowa | Tak |  |
|  | Drzwi w pełni przeszklone otwierane ręcznie w dół | Tak |  |
|  | Ze względu na ograniczenia architektoniczne szerokość myjni nie przekraczająca 690 mm i wysokości 2100 mm | Tak, podać |  |
|  | Pojemność komory pozwalająca na umieszczenie 12 tac zgodnych ze standardem DIN 1/1 o wym. 480x250x50 mm | Tak, podać |  |
|  | Urządzenie zasilane i ogrzewane elektrycznie | Tak |  |
|  | Zasilanie elektryczne 400V, zasilanie w wodę ¾” (możliwość podłączenia wody zimnej, ciepłej, demineralizowanej), odpływ kanalizacyjny 50 mm, maksymalna moc urządzenia 16 kW | Tak |  |
|  | Drzwi komory myjącej wykonane z podwójnego hartowanego szkła | Tak |  |
|  | Napęd drzwi elektryczny | Tak |  |
|  | Zabezpieczenie przed jednoczesnym otwarciem obu drzwi | Tak |  |
|  | Ergonomiczna wysokość załadowcza urządzenia – 750mm ±30mm | Tak, podać |  |
|  | Powierzchnia czołowa myjni wykonana w sposób łatwy do utrzymania w czystości i możliwa do dezynfekcji, bez wystających śrub i innych wystających elementów, których mycie jest utrudnione. | Tak |  |
|  | Komora myjni, elementy funkcjonalne (ramiona spryskujące, przewody rurowe, elementy grzejne), obudowa – wykonanie ze stali kwasoodpornej klasy min. AISI 316L | Tak |  |
|  | Energooszczędne oświetlenie wnętrza komory za pomocą diod LED | Tak |  |
|  | Myjnia wyposażona w wydajną pompę cyrkulacyjną | Tak |  |
|  | Końcowe płukanie wodą demineralizowaną | Tak |  |
|  | Trójstopniowy system mechanicznych filtrów wody zużytej | Tak |  |
|  | Dwie pompy środków chemicznych wyposażone w przepływomierze, z możliwością określenia dozowania środka bezpośrednio z panelu sterującego dla każdego programu zawartego w sterowniku. | Tak |  |
|  | Ilość pojemników na detergenty do umieszczenia wewnątrz urządzenia – min. 4 pojemniki po 5 l każdy. Możliwość stosowania środków chemicznych różnych producentów dopuszczonych do obrotu na rynku polskim.  | Tak |  |
|  | Automatyczne odmierzanie i dozowanie środków myjących i dezynfekujących | Tak |  |
|  | Kontrola poziomu środków chemicznych w zbiornikach | Tak |  |
|  | Sterowanie i kontrola pracy urządzenia za pomocą sterownika mikroprocesorowego. | Tak |  |
|  | Optyczna i akustyczna informacja o błędach i awariach | Tak |  |
|  | Sterownik wyposażony w złącze umożliwiające podłączenie urządzenia do systemu komputerowego do monitorowania procesów sterylizacji, mycia, dezynfekcji oraz ewidencji narzędzi. | Tak |  |
|  | Procesy realizowane automatycznie bez potrzeby ingerencji ze strony użytkownika. | Tak |  |
|  | Panel operatorski urządzenia wyposażony w czytelny system parametrów i wizualizacji procesów mycia i dezynfekcji po obu stronach urządzenia. | Tak |  |
|  | Wbudowana drukarka parametrów cyklu | Tak |  |
|  | Temperatura mycia i dezynfekcji regulowana w zakresie do 93ºC, pomiar temperatury monitorowany za pomocą dwóch, niezależnych czujników temperatury. | Tak |  |
|  | Komunikaty wyświetlane na monitorze w języku polskim w postaci tekstowej. | Tak |  |
|  | Sterownik mikroprocesorowy wyposażony w złącze umożliwiające podłączenie urządzenia zewnętrznego systemu komputerowego do monitorowania procesów mycia i dezynfekcji. | Tak |  |
|  | Programy mycia i dezynfekcji termicznej i termiczno-chemicznej. | Tak |  |
|  | Liczba programów mycia –dezynfekcji minimum 40 w tym min. 4 programy wybierane bezpośrednio z panelu sterownia bez konieczności przewijania listy programów. | Tak |  |
|  | System suszenia gorącym powietrzem z możliwością nastawienia temperatury i czasu. Dwustopniowy system filtrów powietrza używanego do suszenia, w tym drugi stopień filtr absolutny HEPA klasy min. H14 | Tak |  |
|  | Automatyczne monitorowanie różnicy ciśnień filtra jałowego – sygnalizacja stanu awaryjnego | Tak |  |
|  | Długość cyklu standardowego dezynfekcji termicznej nie przekraczająca 55 min. | Tak |  |
|  | Maksymalny poziom wytwarzanego hałasu < 60 dB | Tak, podać |  |
|  | Wbudowany włącznik główny urządzenia po stronie załadowczej. | Tak |  |
|  | Wbudowane przyciski bezpieczeństwa po stronie załadowczej i rozładowczej | Tak |  |
|  | Maksymalne zużycie wody 15 l na fazę cyklu przy stosowaniu wózka wsadowego na 5 poziomów mycia. | Tak |  |
|  | Zużycie wody kontrolowane przez przepływomierze umieszczone na wlotach wody zimnej oraz zdemineralizowanej. | Tak |  |
|  | Masa urządzenia netto nie przekraczająca 240 kg | Tak, podać |  |
|  | Dostęp serwisowy od frontu urządzenia | Tak |  |
|  | **Wyposażenie**  |
|  | Wózek wykonany ze stali nierdzewnej do załadunku 10 szt. tac DIN 1/1 480x250x50 mm lub min. 4 pojemniki sterylizacyjne o wym. 600 x 300 x 150 mm, zdejmowanymi wszystkimi poziomami poza ostatnim dolnym poziomem umożliwiający mycie przedmiotów o większych gabarytach. Wózek wyposażony w ramię natryskowe na każdym poziomie możliwe do demontażu. Ramiona natryskowe z zdejmowanymi zakończeniami w celu przelotowego płukania. | Tak |  |

**b) MYJNIA DEZYNFEKTOR DO NARZĘDZI 12 TAC**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Opis parametru/warunek** | **Warunki wymagane, konieczne do spełnienia** | **Parametry oferowanego aparatu****PODAĆ/OPISAĆ** |
|  | Urządzenie fabrycznie nowe, rok produkcji min. 2021 | Tak |  |
|  | Typ/model, producent, kraj | podać |  |
|  | **Opis urządzenia** |
|  | Komora dwudrzwiowa, przelotowa | Tak |  |
|  | Drzwi w pełni przeszklone otwierane ręcznie w dół | Tak |  |
|  | Ze względu na ograniczenia architektoniczne szerokość myjni nie przekraczająca 690 mm i wysokości 2100 mm | Tak, podać |  |
|  | Pojemność komory pozwalająca na umieszczenie 12 tac zgodnych ze standardem DIN 1/1 o wym. 480x250x50 mm | Tak, podać |  |
|  | Urządzenie zasilane i ogrzewane elektrycznie | Tak |  |
|  | Zasilanie elektryczne 400V, zasilanie w wodę ¾” (możliwość podłączenia wody zimnej, ciepłej, demineralizowanej), odpływ kanalizacyjny 50 mm, maksymalna moc urządzenia 16 kW | Tak |  |
|  | Drzwi komory myjącej wykonane z podwójnego hartowanego szkła | Tak |  |
|  | Napęd drzwi elektryczny | Tak |  |
|  | Zabezpieczenie przed jednoczesnym otwarciem obu drzwi | Tak |  |
|  | Ergonomiczna wysokość załadowcza urządzenia – 750mm ±30mm | Tak, podać |  |
|  | Powierzchnia czołowa myjni wykonana w sposób łatwy do utrzymania w czystości i możliwa do dezynfekcji, bez wystających śrub i innych wystających elementów, których mycie jest utrudnione. | Tak |  |
|  | Komora myjni, elementy funkcjonalne (ramiona spryskujące, przewody rurowe, elementy grzejne), obudowa – wykonanie ze stali kwasoodpornej klasy min. AISI 316L | Tak |  |
|  | Energooszczędne oświetlenie wnętrza komory za pomocą diod LED | Tak |  |
|  | Myjnia wyposażona w wydajną pompę cyrkulacyjną | Tak |  |
|  | Końcowe płukanie wodą demineralizowaną | Tak |  |
|  | Trójstopniowy system mechanicznych filtrów wody zużytej | Tak |  |
|  | Dwie pompy środków chemicznych wyposażone w przepływomierze, z możliwością określenia dozowania środka bezpośrednio z panelu sterującego dla każdego programu zawartego w sterowniku. | Tak |  |
|  | Ilość pojemników na detergenty do umieszczenia wewnątrz urządzenia – min. 4 pojemniki po 5 l każdy. Możliwość stosowania środków chemicznych różnych producentów dopuszczonych do obrotu na rynku polskim.  | Tak |  |
|  | Automatyczne odmierzanie i dozowanie środków myjących i dezynfekujących | Tak |  |
|  | Kontrola poziomu środków chemicznych w zbiornikach | Tak |  |
|  | Sterowanie i kontrola pracy urządzenia za pomocą sterownika mikroprocesorowego. | Tak |  |
|  | Optyczna i akustyczna informacja o błędach i awariach | Tak |  |
|  | Sterownik wyposażony w złącze umożliwiające podłączenie urządzenia do systemu komputerowego do monitorowania procesów sterylizacji, mycia, dezynfekcji oraz ewidencji narzędzi. | Tak |  |
|  | Procesy realizowane automatycznie bez potrzeby ingerencji ze strony użytkownika. | Tak |  |
|  | Panel operatorski urządzenia wyposażony w czytelny system parametrów i wizualizacji procesów mycia i dezynfekcji po obu stronach urządzenia. | Tak |  |
|  | Wbudowana drukarka parametrów cyklu | Tak |  |
|  | Temperatura mycia i dezynfekcji regulowana w zakresie do 93ºC, pomiar temperatury monitorowany za pomocą dwóch, niezależnych czujników temperatury. | Tak |  |
|  | Komunikaty wyświetlane na monitorze w języku polskim w postaci tekstowej. | Tak |  |
|  | Sterownik mikroprocesorowy wyposażony w złącze umożliwiające podłączenie urządzenia zewnętrznego systemu komputerowego do monitorowania procesów mycia i dezynfekcji. | Tak |  |
|  | Programy mycia i dezynfekcji termicznej i termiczno-chemicznej. | Tak |  |
|  | Liczba programów mycia –dezynfekcji minimum 40 w tym min. 4 programy wybierane bezpośrednio z panelu sterownia bez konieczności przewijania listy programów. | Tak |  |
|  | System suszenia gorącym powietrzem z możliwością nastawienia temperatury i czasu. Dwustopniowy system filtrów powietrza używanego do suszenia, w tym drugi stopień filtr absolutny HEPA klasy min. H14 | Tak |  |
|  | Automatyczne monitorowanie różnicy ciśnień filtra jałowego – sygnalizacja stanu awaryjnego | Tak |  |
|  | Długość cyklu standardowego dezynfekcji termicznej nie przekraczająca 55 min. | Tak |  |
|  | Maksymalny poziom wytwarzanego hałasu < 60 dB | Tak, podać |  |
|  | Wbudowany włącznik główny urządzenia po stronie załadowczej. | Tak |  |
|  | Wbudowane przyciski bezpieczeństwa po stronie załadowczej i rozładowczej | Tak |  |
|  | Maksymalne zużycie wody 15 l na fazę cyklu przy stosowaniu wózka wsadowego na 5 poziomów mycia. | Tak |  |
|  | Zużycie wody kontrolowane przez przepływomierze umieszczone na wlotach wody zimnej oraz zdemineralizowanej. | Tak |  |
|  | Masa urządzenia netto nie przekraczająca 240 kg | Tak, podać |  |
|  | Dostęp serwisowy od frontu urządzenia | Tak |  |
|  | **Wyposażenie**  |
|  | Wózek wykonany ze stali nierdzewnej do załadunku 10 szt. tac DIN 1/1 480x250x50 mm lub min. 4 pojemniki sterylizacyjne o wym. 600 x 300 x 150 mm, zdejmowanymi wszystkimi poziomami poza ostatnim dolnym poziomem umożliwiający mycie przedmiotów o większych gabarytach. Wózek wyposażony w ramię natryskowe na każdym poziomie możliwe do demontażu. Ramiona natryskowe z zdejmowanymi zakończeniami w celu przelotowego płukania. | Tak |  |
|  | Wózek wsadowy anestezjologiczny: Pojemność: 6 przyłączy do rur anestezjologicznych, 6 dysz do worków oddechowych, 10 dysz do rur tracheostomijnych, 7 masek oddechowych | Tak |  |
|  | Wózek transportowy do załadunku wózków wsadowych szt. 2 | Tak |  |
|  | Osprzęt dodatkowy do myjni (typu wózki) - kompatybilny ze sprzętem | Tak |  |

**STACJA UZDATNIANIA WODY – SZT. 1**

**Stacja dostosowana do wielkością urządzeń w Centralnej Sterylizatorrni PCZ Żnin - wyposażona w zbiornik, dostarczająca wodę uzdatnioną i demineralizowaną zgodnie z Normą PN-EN 285**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Wymagane warunki/parametry graniczne techniczne** | **Wymogi graniczne** | **Opis oferowanego parametru** |
|  | Urządzenie fabrycznie nowe, rok produkcji 2022 | Tak  |  |
|  | Wydajność systemu uzdatniania -minimum określone przez producenta zasilanych urządzeń, o przewodności poniżej 5uS. | Tak/Podać |  |
|  | Kompletny system zaopatrzony w system odwróconej osmozy ze zbiornikiem wody o min,objętości wskazanej przez producenta zasilanych urządzeń, układem filtracji na węglu aktywnym oraz zmiękczania wody, system dezynfekcji promieniami UV lub równoważnym. | Tak |  |
|  | Przewodnictwo wody oczyszczanej min.5uS/cm z możliwością regulacji wartości przewodnictwa | Tak/Podać |  |
|  | Ciśnienie filtratu ( wody uzdatnionej) – 3 bar | Tak/Podać |  |
|  | Praca urządzenia automatyczna | Tak |  |
|  | Automatyczne zatrzymanie pracy systemu przy pełnym zbiorniku lub zakręconym zaworze filtratu. | Tak |  |
|  | System przeznaczony do zasilania zimną wodą: 5-35st.C | Tak |  |
|  | Pobór mocy urządzenia max. 2000 W | Tak |  |
|  | Zasilanie: 230 V/ 50Hz | Tak |  |
|  | Odbudowa systemu odwróconej osmozy z nierdzewnej stali kwasoodpornej lub tworzywa. | Tak |  |
|  | Urządzenie wyposażone jest w automatykę z systemem kontrolno-pomiarowym posiadającym wyświetlacz z polskim menu. | Tak |  |
|  | Konduktometr dokonujący pomiaru przewodnictwa wody oczyszczonej. | Tak |  |
|  | Alarm informujący o przekroczonej przewodności wody uzdatnionej w formie wizualnej i dźwiękowej. | Tak |  |
|  | Zmiękczacz wody dwukolumnowy ( lub równoważny) | Tak/Podać |  |
|  | Menu w języku polskim na wyświetlaczu urządzenia. | Tak |  |
|  | Wbudowane złącze do komunikacji z min.2 stanowiskami komputerowymi poprzez sieć wewnętrzną szpitala. | Tak |  |

**WARUNKI GWARANCJI I SERWISU**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Warunki gwarancji i serwisu** | **Parametr wymagany** | **Parametr oferowany** |
|  | Gwarancja min. 24 miesiące przy czym czas gwarancji będzie się liczył od dnia przekazania protokołem zdawczo-odbiorczym | Tak, podać |  |
|  | Przeglądy wg zaleceń producenta w trakcie trwania gwarancji na koszt Wykonawcy. | Tak, podać liczbę wymaganych dla bezpiecznej pracy urządzeń przeglądów okresowych |  |
|  | Wykonawca gwarantuje sprzedaż części zamiennych przez okres 10 lat | Tak |  |
| **INNE** |
|  | Instrukcja obsługi w języku polskim (dostarczyć wraz z urządzeniem) | Tak |

**UWAGI:**

* Oświadczamy, że w/w oferowany przedmiot zamówienia jest kompletny i będzie gotowy do użytkowania bez żadnych dodatkowych inwestycji.
* Oświadczamy iż dostarczymy na swój koszt materiały potrzebne do sprawdzenia czy przedmiot zamówienia funkcjonuje prawidłowo
* Oświadczamy, iż wszystkie zaoferowane elementy przedmiotu zamówienia są ze sobą kompatybilne.