Wykaz sprzętu do doposażenia Zamawiającego

Wykaz sprzętu stanowiącego wymagane od Wykonawcy doposażenie dla aneksów kuchennych Szpitala Uniwersyteckiego:

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Lp. | Nazwa sprzętu | Jedn. miary | Maksymalna liczba doposażenia | Opisy / uwagi |
| Przeznaczone dla aneksu kuchennego Oddziału Chorób Zakaźnych, | | | | |
| 1 | Zmywarko – wyparzarka | szt. | 1 | Umożliwiająca zgodne z przepisami sanitarnymi mycie i dezynfekcję zastawy stołowej oraz pozostałego asortymentu (np. pojemników, naczyń, itd. Zmywarka musi spełniać wymagania w zakresie dezynfekcji stawiane przez inspekcję sanitarną.. Dobór, montaż, serwisowanie urządzenia należy do Wykonawcy. |
| 2 | Bemar | szt. | 1 | Wolnostojący lub jezdny, na GN-y, dostosowany wielkością do obsługi 28 pacjentów, |
| 3 | Zlewy do mycia z baterią |  | 1 | Odpowiednio dostosowany do pomieszczenia, dostosowany do mycia naczyń, z odpowiedni dobraną baterią. |
| Przeznaczone dla wszystkich aneksów kuchennych które zgłoszą zapotrzebowanie | | | | |
| 4 | Kuchenka mikrofalowa | szt. | 60 | Wolnostojąca, o długości kabla co najmniej 1,5 metra (lub dodatkowo przedłużacz), w kolorze srebrnym, odpowiednio do zamówienia przez komórki organizacyjne. O pojemności nie mniejszej niż 20 litrów, z talerzem obrotowym, opcją włączania/wyłączania czasowego, elektronicznym panelem sterującym. |
| 5 | Czajnik bezprzewodowy 1,7l | szt. | 120 | O długości kabla co najmniej 1,2 metra (lub dodatkowo przedłużacz) |
| 6 | Dystrybutory wody | szt. | 60 | Dystrybutor umożliwiający korzystanie z wody cp najmniej w temperaturze otoczenia („pokojowa”) i ciepłej (powyżej 80 oC). Umożliwiający podłączenie kanistra o pojemności co najmniej 20 litrów wody. Uzupełnianie wody i sanityzacja należy do Wykonawcy. |
| 7 | Wózki kelnerskie | szt. | 60 | Dwupółkowe, o rozmiarach nie mniejszych niż 100 x 70 cm |
| Przeznaczone dla wszystkich aneksów kuchennych, które będą tego wymagały, sprzęt podlegający systematycznej wymianie celem dekontaminacji przez Wykonawcę. | | | | |
| 8 | Dzbanek ze stali nierdzewnej | szt. | 120 | Łatwy do dekontaminacji, o pojemności nie mniejszej niż 2 litry. |
| 9 | Pojemniki plastikowe (lub ceramiczne) | szt. | 1000 | Do przechowywania produktów spożywczych, z pokrywą, atest PZH (lub równoważny) , pojemność od 3 – 5 litrów. |
| 10 | Pojemniki plastikowe (lub ceramiczne) | szt. | 1000 | Do przechowywania produktów spożywczych, z pokrywą, atest PZH (lub równoważny), pojemność od 5,1 – 10 litrów. |
| 11 | Chochelki, | szt. | 480 | Metalowe, o pojemności minimum 250 ml. |
|  |  |  |  |  |

Pozycje 1 – 3, w tych pozycjach wymagany jest nowy sprzęt. Jego stan musi przed instalacją zostać zaakceptowany przez Zamawiającego. Wykonawca zobowiązany jest dostosować jego wielkość i funkcjonalność do infrastruktury aneksu Oddziału, oraz zgodności z przepadami sanitarnymi i dobrą praktyką. Szpital dopuszcza inne doposażenie w przypadku zaproponowanego Szpitalowi oraz zatwierdzonego przez Szpital i Państwową Inspekcję Sanitarną systemu dostawy.

Pozycje 4 -6, wymagany jest nowy sprzęt dostosowany rozmiarami do umeblowania aneksów.

Pozycje 8 -11, wymagane nowe wyposażenie, które będzie wymieniane po użyciu przez personelu Szpitala na czyste, podczas kolejnych dostaw. W przypadku zużycia lub uszkodzenia Wykonawca zobowiązany będzie do ich wymiany na nowe na własny koszt.