



**Samodzielny Publiczny Zakład Opieki Zdrowotnej
w Obornikach**

64-600 Oborniki ul. Szpitalna 2

**tel.: (61) 29-73-600, fax. (61) 29-60 – 079 e-mail: szpital@szpital.oborniki.info
CERTYFIKAT PN-EN ISO 9001:2015-10 BDO 000082299**

L. Dz. ZODK/01/25/01

Oborniki, dnia 08.01.2025r

Znak sprawy: ZOD/01/25

Wg rozdzielnika

Dot. zapytania ofertowego: na zakup maceratora do niszczenia naczyń z pulpy celulozowej oraz myjni do obuwia dla SP ZOZ Oborniki, dofinansowanie projektu ze środków z ZUS, dotyczącego utrzymania zdolności do pracy przez cały okres aktywności zawodowej” ogłoszonego w dniu 02.01.2025r. na stronie internetowej www.bip.szpital.oborniki.info.

ODPOWIEDZI NA ZAPYTANIA

I. Samodzielny Publiczny Zakład Opieki Zdrowotnej w Obornikach, ul. Szpitalna 2, udziela odpowiedzi na złożone zapytania do Zapytania ofertowego:

1. "Dotyczy: wzór umowy. Wnosimy o dodanie zapisu „Dostawa i montaż urządzeń zostaną poprzedzone pisemnym lub e-mailowym potwierdzeniem przez Zamawiającego gotowości stanowiska do montażu urządzeń. W przypadku stwierdzenia braku gotowości stanowiska podczas dostawy, Zamawiający zostanie obciążony kosztami ponownego przyjazdu technika oraz kosztami roboczogodzin koniecznych do przeprowadzenia montażu. W takim wypadku, termin wykonania montażu ulega wydłużeniu przynajmniej dwukrotnie.

Odpowiedź: Zamawiający wyraża zgodę na dodanie zapisu: „Dostawa i montaż urządzeń zostaną poprzedzone pisemnym lub e-mailowym potwierdzeniem przez Zamawiającego gotowości stanowiska do montażu. po otrzymaniu dokumentu DTR (dokumentacji techniczno-rozruchowej).”

2. Wnosimy o redukcję kar umownych o 50%. Uzasadnienie wynika z art. 484 k.c. (miarkowanie)."

Odpowiedź: Zamawiający wyraża zgodę na zmianę kar umownych z 30% na 15%.

3. Czy Zamawiający wyrazi zgodę na zaoferowanie nowoczesnej myjni dezynfektora do butów szpitalnych z bardzo ekonomicznymi parametrami zużycia wody i prądu oraz bardzo szybkimi cyklami pracy o następujących parametrach użytkowych?

- Urządzenie fabrycznie nowe, nie powystawowe, nieprzelotowe, o zasilaniu elektrycznym 400 V, moc pobierana 12,2 kW.
- Ogrzewana elektrycznie.
- Certyfikatem CE
- Pojemność komory myjącej, 165 l., mieszcząca 10 l wiadra
- Komora wykonana ze stali AISI 304

- Wymiary urządzenia:
 - szerokość 600 mm,
 - wysokość 850 mm,
 - głębokość 600 mm.
- Waga urządzenia 85 kg
- Pojemność komory na 16 butów
- Zużycie wody na cykl 2,6 litrów
- **Krótki czas cyklu do 10 min**
- Wbudowany port RS oraz port na podczerwień do komunikacji z możliwością przejścia na port USB do kopiowania danych
- Drzwi uchylne wykonane ze stali nierdzewnej
- Powierzchnia czołowa myjni wykonana w sposób higieniczny łatwy do utrzymania w czystości i możliwy do dezynfekcji (brak wystających śrub, klawiatur, wystających elementów elektrycznych jak wyłącznik bezpieczeństwa i pozostałych których mycie jest utrudnione).
- 50 programów (myjących i dezynfekujących), w tym 3 programy do wyboru na panelu sterującym
- W programach myjących cykle dezynfekcji termicznej z temperaturą do 85°C.
- Kontrola temperatury za pomocą dwóch czujników PT 1000 umieszczonych w dolnej części komory i bojlera
- Alarmy i opisy wyświetlane na wyświetlaczu, optyczne w języku polskim.
- Ekran z przyciskami membranowymi wyświetlający informacje o temperaturze oraz osiągnięciu współczynnika A0 60
- Możliwość obsługi wyżej opisanych przycisków w rękawiczkach.
- Sterowanie mikroprocesorowe.
- Rozbudowane oprogramowanie komputerowe do zarządzania myjnią, dające możliwość co najmniej:
 - możliwość wyboru sposobu dezynfekcji A0 lub czas
 - możliwość zmiany maksymalnego czasu napełniania wodą zimną, ciepłą i demineralizowaną
 - możliwość ustawienia twardości wody w stopniach francuskich
 - możliwość określenia ilości dozowanych środków w ml/fazę
- Procesy mycia i dezynfekcji realizowane automatycznie.
- Dwa ramiona spryskująco-myjące (na górze i na dole komory).
- Jedna wodna pompa cyrkulacyjna, wydajność pompy 550 W.
- Chłodzony spust wody dla ochrony instalacji kanalizacyjnej budynku przed wysoką temperaturą.
- Przyłącze kanalizacji w ścianie (max. DN 50).
- Maksymalny poziom wytwarzanego hałasu 55 dB.
- 2 pompy perystaltyczne z czujnikiem kontroli poziomu
- Zewnętrzne panele wykonane ze stali nierdzewnej AISI 304

Odpowiedź: Tak, Zamawiający dopuszcza myjnię o powyższych parametrach.

4. dotyczy pakietu nr 1 - Macerator do niszczenia naczyń z pulpy

Czy Zamawiający dopuści urządzenie obsługiwane bez użycia rąk - otwieranie i zamykanie pokrywy za pomocą przycisku nożnego, z autostartem, bez awaryjnych czujników podczerwieni?

Odpowiedź: Nie, Zamawiający nie dopuszcza, w parametrach wymaganych zał. nr 2.1 SWZO, nie dopuszcza się otwierania ręcznego oraz przycisków nożnych.

5. dotyczy pakietu nr 1 - Macerator do niszczenia naczyń z pulpy

Czy Zamawiający dopuści urządzenie przeprowadzające macerację przy użyciu 4 modułów tnąco rozrywających = 6 noży niewymagających ostrzenia (dożywotnia gwarancja)?

Odpowiedź: Nie, Zamawiający nie dopuści.

6. dotyczy pakietu nr 1 - Macerator do niszczenia naczyń z pulpy

Czy Zamawiający wymaga, aby zaoferowany macerator posiadał wszystkie elementy tnące umiejscowione w głównej (górnej) części komory z bezpośrednim dostępem do wszystkich elementów tnących po otwarciu pokrywy, brak konieczności demontażu bębna w celu ich sprawdzenia i wyczyszczenia w przypadku maceracji nieodpowiednich materiałów (np. ściěrki wielorazowe, lignina itp.)?

Odpowiedź: Nie, Zamawiający nie wymaga.

7. dotyczy pakietu nr 1 - Macerator do niszczenia naczyń z pulpy

Czy Zamawiający dopuści urządzenie o mocy silnika/mocy całkowitej 0,6kW, pompy 125kW? Macerator posiadający taki silnik gwarantuje mniejsze zużycie prądu, a jego moc jest wystarczająca do pełnej maceracji naczyń z pulpy celulozowej.

Odpowiedź: Nie, Zamawiający nie dopuszcza urządzenia o tak małej mocy całkowitej silnika.

8. dotyczy pakietu nr 1 - Macerator do niszczenia naczyń z pulpy

Czy Zamawiający dopuści urządzenie bardziej kompaktowe o wymiarach: szer. 411 x gł. 524 x wys. 908mm (1218 otwarta pokrywa), posiadające konstrukcję ze stali nierdzewnej, przednią obudowę i górną pokrywę z tworzywa sztucznego z antybakteryjną ochroną?

Odpowiedź: Tak, Zamawiający dopuści.

9. dotyczy pakietu nr 1 - Macerator do niszczenia naczyń z pulpy

Czy Zamawiający dopuści urządzenie posiadające zbiornik na wodę o pojemności 11l dostosowany do cyklu i oferowanego systemu maceracji?

Odpowiedź: Nie, Zamawiający nie dopuści, wymagamy zbiornika na wodę min. 24 l

10. dotyczy pakietu nr 1 - Macerator do niszczenia naczyń z pulpy

Czy Zamawiający dopuści urządzenie wyposażone w wyświetlacz OLED oraz diodę LED?

Odpowiedź: Nie, Zamawiający nie dopuści.

11. dotyczy pakietu nr 1 - Macerator do niszczenia naczyń z pulpy

Czy Zamawiający dopuści urządzenie posiadające zamknięcie pokrywy w przypadku braku podjęcia czynności po 20-30 sekundach?

Odpowiedź: Nie, Zamawiający nie dopuści.

12. dotyczy pakietu nr 1 - Macerator do niszczenia naczyń z pulpy

Czy Zamawiający odstąpi od wymogu „System automatycznego czyszczenia odpływu co 24 godziny co zapobiega powstawaniu zatorów oraz usuwa nadmiar zanieczyszczeń”?

Odpowiedź: Nie, Zamawiający nie odstąpi.

13. dotyczy pakietu nr 1 - Macerator do niszczenia naczyń z pulpy

Czy Zamawiający wymaga aby urządzenie posiadało regulowane zużycie wody (17-23l), czas cyklu z panelu obsługi? Jest to parametr zwiększający ekonomiczność, umożliwiający dostosowanie zużycia wody/czasu (max, zużycie wody 23l) do ilości macerowanych naczyń.

Odpowiedź: Nie, Zamawiający nie wymaga.

14. dotyczy pakietu nr 1 - Macerator do niszczenia naczyń z pulpy

Czy Zamawiający wymaga, aby urządzenie posiadało zbiornik wodny fabrycznie zabudowany w urządzeniu (z każdej strony obudowany stalą nierdzewną) odporny na uszkodzenia mechaniczne? Zbiornik wodny z tworzywa sztucznego jako zewnętrzny element doczepiony do obudowy może łatwo ulec uszkodzeniu i rozszczelnieniu.

Odpowiedź: Nie, Zamawiający nie wymaga.

15. dotyczy pakietu nr 1 - Macerator do niszczenia naczyń z pulpy

Czy Zamawiający wymaga, aby urządzenie posiadało uszczelkę zamontowaną na pokrywie? Oferowane rozwiązanie zapewnia szczelności komory podczas pracy i przede wszystkim zapewnia jej czystość oraz wydłuża żywotność.

Odpowiedź: Nie, Zamawiający nie wymaga.

16. dotyczy pakietu nr 1 - Macerator do niszczenia naczyń z pulpy

Czy Zamawiający wymaga, żeby urządzenie posiadało dodatkowe zabezpieczenie, które będzie informowało sygnałem świetlnym i dźwiękowym o próbie ręcznego zamknięcia pokrywy? Takie rozwiązanie zapobiega uszkodzeniu mechanizmu automatycznego podnoszenia pokrywy.

Odpowiedź: Nie, Zamawiający nie wymaga.

17. dotyczy pakietu nr 1 - Macerator do niszczenia naczyń z pulpy

Czy Zamawiający wymaga, aby urządzenie posiadało silnik o mocy $\leq 0,6\text{kW}$? Macerator posiadający taki silnik gwarantuje mniejsze zużycie prądu, a jego moc jest wystarczająca do pełnej maceracji naczyń z pulpy celulozowej.

Odpowiedź: Nie, Zamawiający nie wymaga. Moc silnika min 0,75 kW.

18. dotyczy pakietu nr 1 - Macerator do niszczenia naczyń z pulpy

Czy Zamawiający wymaga, aby zaoferowany macerator posiadał wszystkie elementy tnące umiejscowione w głównej (górnej) części komory z bezpośrednim dostępem do wszystkich elementów tnących po otwarciu pokrywy, brak konieczności demontażu bębna w celu ich sprawdzenia i wyczyszczenia w przypadku maceracji nieodpowiednich materiałów (np. ścierki wielorazowe, lignina itp.)?

Odpowiedź: Nie, Zamawiający nie wymaga.

19. Dot. zał. 2.2W pkt 12 Zamawiający wymaga automatycznie uchylanych drzwi co sugeruje urządzenie z tzw. „suszeniem konwekcyjnym”, czyli bez dmuchawy i cyklu suszenia wsadu.

a. Czy Zamawiający wymaga by oferowana myjnia posiadała aktywny system suszenia gorącym powietrzem?

Odpowiedź: Nie, Zamawiający nie wymaga.

b. Czy w przypadku braku wymogu aktywnego suszenia Zamawiający dopuści do oceny myjnię bez automatycznego uchylania drzwi wyposażoną w system suszenia gorącym powietrzem?

Odpowiedź: Nie, Zamawiający nie dopuści.

20. Dot. Pkt 11. Czy Zamawiający mając na uwadze zapisy UoZP dotyczące uczciwej konkurencji dopuści do oceny urządzenie równoważne lub lepsze (więcej butów w jednym wsadzie, o 40% niższe zużycie wody i inne) wyposażone w gniazdo USB zgodne z pkt 11 obsługujące wszystkie opisane funkcjonalności. Dokonywanie zmian parametrów pracy urządzenia oraz kopiowanie zapisów archiwizacyjnych nie może odbywać się w tym samym czasie, a tym samym nie ma żadnego uzasadnienia wymagania więcej niż jednego portu USB. Wymaganie więcej niż jednego gniazda jest wskazaniem konkretnego rozwiązania.

Odpowiedź: Tak, Zamawiający dopuści.

21. Dot. Pkt 5 Czy Zamawiający mając na uwadze zapisy UoZP dotyczące uczciwej konkurencji dopuści do oceny urządzenie równoważne lub lepsze o pojemności komory 147 litrów, a jednocześnie umożliwiające większy załadunek (28 butów) co przekłada się na niższe koszty eksploatacji (mniejsze zużycie wody, energii elektrycznej, detergentów) oraz szybsze cykle?

Odpowiedź: Tak, Zamawiający dopuści.

22. Dot. pkt 1 Czy Zamawiający mając na uwadze zapisy UoZP dotyczące uczciwej konkurencji dopuści do oceny urządzenie równoważne lub lepsze o mocy (do wyboru) 400 V, 7 kW lub 230 V, 2,8 kW ?

Odpowiedź: Tak, Zamawiający dopuści.

WPROWADZONE ZMIANY TREŚCI SWZO SĄ WIĄŻĄCE DLA WSZYSTKICH WYKONAWCÓW I NALEŻY JE UWZGLĘDNIĆ PRZY SPORZĄDZANIU OFERTY.
--


DYREKTOR
Samodzielnego Publicznego
Zakładu Opieki Zdrowotnej w Obornikach
mgr Małgorzata Ludzkowska