L.dz. P/60/10/2014/MAC Starachowice 15.10.2014r.

Wykonawcy postępowania

przetargowego

 nr ogłoszenia 334728 – 2014

dotyczy: postępowania przetargowego „Dostawa maceratorów dla Powiatowego Zakładu Opieki Zdrowotnej z siedzibą w Starachowicach”

Niniejszym informujemy, że wpłynęły zapytania ofertowe na które odpowiadamy:

Pytanie nr 1

Czy zamawiający pod pojęciem „dezynfekcja zbiornika” ma na myśli automatyczne dozowanie środka do komory przy końcu cyklu celem dezynfekcji i dezodoryzacji komory maceratora ? Takie rozwiązanie ma szczególne zastosowanie na oddziałach zakaźnych, eliminuje błąd ludzki oraz ryzyko zakażeń szpitalnych.

Odp.: Zamawiający dopuszcza takie rozwiązanie.

Pytanie nr 2

 Czy zamawiający wymaga, aby urządzenie posiadało automatyczne bezdotykowe zamykanie pokrywy oraz możliwość uruchamiania cyklu bezdotykowo. Rozwiązanie takie jest bezpieczniejsze dla użytkownika oraz szpitala, ponieważ osoba niosąca brudne naczynia jednorazowe nie musi dotykać urządzenia przy zamykaniu i uruchamianiu maceratora. Co przekłada się na zmniejszenie ryzyka zakażeń.

Odp.: Zamawiający nie wymaga ale dopuszcza takie rozwiązanie

Pytanie nr 3

 Czy zamawiający wymaga, aby macerator posiadał min 6 noży tnąco-rozrywających. Rozwiązanie takie gwarantuje idealne rozdrobnienie naczyń jednorazowych co przekłada się na bezproblemowe użytkowanie urządzenia nawet w starszych instalacjach kanalizacyjnych.

Odp.: Nie, Zamawiający nie wymaga, ale oczekuje aby macerator posiadał taką ilość noży które zagwarantują rozdrobnienie naczyń jednorazowych.

Pytanie nr 4

 Czy zamawiający wymaga aby macerator był wyposażony w silnik o minimalnej mocy 500W. Niższa moc jest zbyt mała do rozdrobnienia naczyń i może powodować częste blokady noży tnących i silnika oraz rur kanalizacyjnych.

Odp.: Zamawiający oczekuje aby macerator był wyposażony w silnik o takiej mocy, która zapewni rozdrobnienie naczyń

Pytanie nr 5

 Prosimy o dopuszczenie maceratora o głębokości 45cm dodatkowe 5 cm na głębokości nie ma wpływu na użytkowanie i urządzenie nie będzie wystawać za linie ewentualnych mebli. Dodatkowo urządzenie posiada jedynie 36 cm szerokości czyli znacznie mniej niż wymaga zamawiający

Odp.: Tak, Zamawiający wyraża zgodę na zaoferowanie maceratora o takich rozmiarach.

Pytanie nr 6

 Czy Zamawiający dopuści macerator o wymiarach:wys-105x60gł.x50 szer.(cm)?

Odp.: Nie, Zamawiający, ze względów architektonicznych (ograniczona ilość miejsca w izolatkach), nie dopuszcza maceratora o takich rozmiarach

Pytanie nr 7

Czy Zamawiający dopuści urządzenie o wsadzie do 3 naczyń i zużyciu wody 22 l?

Odp.: Nie, Zamawiający nie dopuszcza maceratorów o wsadzie do 3 naczyń, jak w pytaniu nr 6

Pytanie nr 8

Czy Zamawiający wymaga podwójnego systemu noży ,zapobiegającego blokowaniu się odpływu?

Odp.: Nie, Zamawiający nie wymaga ale dopuszcza takie rozwiązanie.

Pytanie nr 9

Czy Zamawiający wymaga, aby pokrywa maceratora posiadała powłokę antybakteryjną (cząsteczki srebra)?

Odp.: Nie, Zamawiający nie wymaga ale dopuszcza takie rozwiązanie

Pytanie nr 10

Czy Zamawiający wymaga ,aby macerator posiadał funkcję samo dezynfekcji od zbiornika wody do komory?

Odp.: Nie, Zamawiający nie wymaga ale dopuszcza takie rozwiązanie

Pytanie nr 11

Czy Zamawiający dopuści urządzenie o głębokości 445mm, jest to wymiar nieznacznie różniący się od wymaganego?

Odp.: Tak, Zamawiający dopuszcza

Pytanie nr 12

Czy Zamawiający dopuści urządzenie ze stałym zużyciem wody wynoszącym zaledwie 11 litrów gwarantujące pełną macerację? Regulacja zużycia wody w przypadku maceratora o wsadzie 1 naczynia nie jest uzasadniona, natomiast może skutkować nieskuteczną macerację jeśli ustawimy zbyt małe zużycie.

Odp.: Tak, Zamawiający dopuszcza

Pytanie nr 13

Czy Zamawiający dopuści urządzenie wykonane ze stali nierdzewnej (ściany) oraz wytrzymałego mechanicznie tworzywa sztucznego (panel główny, front)?

Odp.: Tak, Zamawiający dopuszcza

Pytanie nr 14

Czy Zamawiający wymaga, aby pokrywa urządzenia wykonane z wysokiej jakości tworzywa posiadała wbudowany system ochrony antymikrobiologicznej zapobiegający namnażaniu się bakterii na jej powierzchni?

Odp.: Nie, Zamawiający nie wymaga ale dopuszcza takie rozwiązanie

Pytanie nr 15

Czy Zamawiający wyrazi zgodę na wydłużenie terminu realizacja zamówienia do 4 tygodni?

Odp.: Nie, Zamawiający nie wyraża zgody na wydłużenie terminu realizacji zamówienia.

Pytanie nr 16

Czy Zamawiający odstąpi od wymogu dostarczenia urządzenia zastępczego na czas naprawy? Macerator jest urządzeniem wymagającym instalacji, wszystkie naprawy wykonywane są na miejscu w krótkim terminie.

Odp. Nie, Zamawiający nie odstąpi od wymogu dostarczenia zastępczego na czas naprawy. Zamawiający nie będzie żądał dostarczenia aparatu zastępczego jeżeli czas naprawy nie będzie dłuższy, niż 7 dni roboczych o którym mowa w § 2 ust. 8, a naprawa zostanie wykonana u Zamawiającego.

 Pytanie nr 17

Czy Zamawiający dopuści maceratory o wsadzie max 4 szt.?

Odp.: Nie, Zamawiający nie dopuszcza maceratorów o wsadzie do 4 szt. naczyń, jak w pytaniu nr 6.

Pytanie nr 18

Czy Zamawiający dopuści maceratory o czasie trwania cyklu 2 min.?

Odp.: Tak, Zamawiający dopuszcza

Pytanie nr 19

Czy Zamawiający dopuści maceratory o wymiarach wysokość 1050mm, szerokość 518mm, głębokość 662 mm?

Odp.: Nie, Zamawiający nie dopuszcza jak w pytaniu nr 6.

Pytanie nr 20

Czy Zamawiający dopuści maceratory o zużyciu wody 24 litry?

Odp.: Nie Zamawiający nie dopuszcza.

Pytanie nr 21

Czy Zamawiający dopuści maceratory posiadające 12 miesięczną gwarancję?

Odp.: Nie, zamawiający nie dopuszcza maceratorów posiadających 12 miesięczną gwarancję.

/-/ Dyrektor PZOZ w Starachowicach