

Konin, 23.01.2024r

**WSZ-EP-66/120/23/2024**

**Wszyscy Wykonawcy ubiegający się o udzielenie zamówienia publicznego/  
strona internetowa prowadzonego postępowania**

Dotyczy postępowania o udzielenie zamówienia publicznego prowadzonego w trybie podstawowym bez negocjacji pn. „**Dostawa aparatury medycznej i urządzeń do utrzymania higieny szpitalnej**”

**Odpowiedź na zapytania w sprawie SWZ – nr 2**

Działając na podstawie art. 135 ust. 2 i 6 ustawy z dnia 11 września 2019 r. – Prawo zamówień publicznych (t.j. Dz. U. z 2023r., poz. 1605 ze zm.– zwanej dalej „*Ustawą Pzp.*”) Zamawiający informuje, że w przedmiotowym postępowaniu wpłynęły wnioski o wyjaśnienie treści Specyfikacji Warunków Zamówienia – zwanej dalej „*SWZ*”.

**Pytanie nr 1 – dotyczy pakietu nr 2 – Macerator**

Czy Zamawiający dopuści urządzenie o poniższych parametrach:

- Macerator przeznaczony do utylizacji naczyń jednorazowego użytku wykonanych ze specjalnie przetworzonej pulpy papierowej – kaczek, basenów itp.
- Wydajność 4 naczyń jednorazowe typu kaczka, basen na 1 cykl
- Czas trwania cyklu < 2 minut
- Zasilanie elektryczne 230 V, 50 Hz
- Moc silnika 600W, moc pompy wody 125W
- Zużycie energii 0,01 kWh/cykl
- Ochrona przed przeciążeniem
- Odpływ kanalizacyjny 50 mm
- Doprowadzenie wody zimnej ¾”
- Zużycie wody na cykl 24l
- Wymiary urządzenia w mm (szerokość x wysokość x głębokość): 430 mm x 940 mm (1310 mm otwarta pokrywa) x 620 mm
- Zajmowana powierzchnia podstawy 0,26 m<sup>2</sup>
- Waga urządzenia: bez ładunku i z pustym zbiornikiem wody 85 kg
- Zbiornik wodny umieszczony w urządzeniu z każdej strony obudowany stalą nierdzewną
- Obudowa: konstrukcja ze stali nierdzewnej z górną pokrywą wykonaną z wysokiej jakości tworzywa
- Antybakteryjna powłoka z technologią srebra Biomaster (przetestowana pod kątem ISO 22196: 2011) uniemożliwiająca namnażanie się bakterii na pokrywie urządzenia - dożywotnia ochrona przed rozwojem bakterii
- Górna pokrywa ze specjalnym uchwytem uszczelniającym komorę a także umożliwiającym automatyczne otwieranie bez użycia dłoni
- Bezawaryjne, ręczne zamykanie pokrywy, bez użycia elektronicznych siłowników i czujników podczerwieni
- Funkcja „auto-start” – automatyczne uruchamianie urządzenia po zamknięciu pokrywy
- Mechanizm ryglujący z funkcją dociągu pokrywy

- Sterowanie mikroprocesorowe - informacja o fazie cyklu i usterkach za pomocą diod LED
- Zabezpieczenie przed uruchomieniem urządzenia w przypadku: otwarcia pokrywy, niskiego poziomu wody, zablokowania odpływu, usterki mechanicznej
- Komora oraz głowice tnące wykonane z wysokiej jakości stali nierdzewnej
- 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.)
- Maceracja przy użyciu dwóch wielopłaszczyznowych modułów tnąco rozrywających o różnej geometrii i długości min 9 cm, z trzema elementami tnącymi na różnych wysokościach i komorą zagarniającą
- Komora maceratora wyposażona w niewielkie otwory odpływowe o średnicy 5 i 10mm uniemożliwiające przedostanie się niepożądanego przedmiotu do rury kanalizacyjnej powodujących zapchanie.
- Możliwość wymiany pojedynczego noża/modułu w przypadku uszkodzenia bez konieczności
- Uszczelka pod całą powierzchnią podstawy zapobiegająca przedostawaniu się zanieczyszczeń i wilgoci oraz zwiększająca amortyzację, wyciszenie
- Macerator posiadający technikę maceracji otwartego bębna „intsatnt flow” – powolne odprowadzanie z komory zmacerowanej pulpy w całym czasie trwania cyklu

**Odpowiedź Zamawiającego:**

**Zamawiający nie wyraża zgody na powyższe, pozostawia zapisy zgodnie z SWZ.**

**Pytanie nr 2 – dotyczy pakietu nr 2 – Macerator**

Czy Zamawiający wymaga, aby wszystkie elementy tnące umiejscowione były w głównej części komory? Gwarantuje to bezpośredni dostęp do wszystkich elementów tnących po otwarciu pokrywy, brak konieczności demontażu bębna w celu ich sprawdzenia i wyczyszczenia.

**Odpowiedź Zamawiającego:**

**Zamawiający nie wymaga powyższego.**

**Pytanie nr 3 – dotyczy pakietu nr 2 – Macerator**

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 Zamawiającego:**

**Zamawiający nie wymaga powyższego.**

**Pytanie nr 4 – dotyczy pakietu nr 2 – Macerator**

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 Zamawiającego:**

**Zamawiający nie wymaga powyższego.**

**Pytanie nr 5 – dotyczy pakietu nr 2 – Macerator**

Czy Zamawiający wymaga, aby macerator stosował technikę maceracji otwartego bębna „intsatnt flow”, polegającą na powolnym odprowadzaniu z komory zmacerowanej pulpy w całym czasie trwania cyklu?

**Odpowiedź Zamawiającego:**

**Zamawiający nie wymaga powyższego.**

**Pytanie nr 6 – dotyczy pakietu nr 1 – Zmywarka do naczyń gastronomicznych**

Czy Zamawiający dopuści zmywarkę o poniższych parametrach. Proponowane urządzenie działa w systemie świeżej wody - po każdej fazie płukania odbywa się wymiana wody. Na koniec następuje dokładne spłukanie w temperaturze dopasowanej do ładunku. Metoda ta zapewnia perfekcyjne rezultaty zmywania i wysoki poziom higieny, który znacznie przekracza standardowe wymagania stawiane profesjonalnym zmywarkom. Dzięki temu rozwiązaniu urządzenie uzyskuje 3 stopień certyfikacji zgodnie z certyfikatem InFluenc\_H – Institute for Integrative Hygiene and Virology zmywanie w zmywarkach serii PFD 404/407 w programie HygienePlus lub Hygiene (w zależności od typu modelu) usuwa ponad 99,9%1 wirusów otoczkowych i nieotoczkowych (np. koronawirusy, wirusy grypy lub norowirusy).

- Wolnostojąca lub do zabudowy w ciąg roboczy, jednodrzwiowa ładowana od przodu z drzwiami otwieranymi w płaszczyźnie poziomej
- Możliwość automatycznego uchylenia drzwi po zakończeniu procesu mycia
- Automatyczne zamknięcie drzwiczek przed startem programu, drzwi elektrycznie zablokowane i zabezpieczone kodem podczas cyklu programowego
- W pełni dotykowy kolorowy wyświetlacz o wymiarach 4,2” (bark wystających pokręteł i przycisków)
- Możliwość zabezpieczenia ustawień systemowych zmywarki poprzez kod PIN (trzy cyfrowy)
- Zmywarka pracująca w systemie świeżej wody (woda po każdym bloku programowym jest odpompowywana i do kolejnego bloku pobierana jest świeża woda)
- Wydajność mycia: 456 talerzy/h lub 24 koszy/h
- Potwierdzona skuteczność w zwalczaniu wirusów
- Komora myjąca z dwoma poziomami mycia
- Monitorowanie prawidłowego ułożenia filtra (brak możliwości rozpoczęcia cyklu jeśli filtr w komorze jest umiejscowiony niepoprawnie)
- Tylne dokowanie koszy na dolnym i górnym poziomie
- W zestawie:
  - 1 kosz górny (możliwość przestawienia kosza na wysokość)
  - 1 kosz dolny
- Możliwe mycie iniekcyjne na dolnym poziomie przy zastosowaniu specjalnego kosza
- Przetestowany czas pracy urządzenia – 28000 cykli
- Wbudowany kondensator pary na bazie aerozolu z inteligentnym systemem wtryskiwaczy (dwa wtryskiwacze aerozolu) i bezstopniowym wentylatorem
- 1 zasobnik umiejscowiony w drzwiach na sól regeneracyjną (pojemność min. 2kg)
- 1 zasobnik umiejscowiony w drzwiach na detergent myjący w proszku lub tabletki myjące
- 1 zasobnik umiejscowiony w drzwiach na nabłyszczacz lub środek ułatwiający spłukiwanie
- Możliwość podłączenia zewnętrznej pompy dozującej do płynnych środków chemicznych (detergent i nabłyszczacz)
- Możliwość zmiany języka w dowolnym momencie (nawet podczas trwania programu)
- 12 stałych programów fabrycznych mycia
- Czas trwania krótkiego programu nie dłuższy niż 5 min.

- Możliwość ostatniego płukania (wyparzania) w temperaturze 93°C
- Wskazanie przebiegu programu oraz czasu pozostałego do końca programu
- Możliwość ustawienia startu z opóźnieniem max. 24h
- Złącze optyczne do celów serwisowych
- Wydajna pompa obiegowa o wydajność średniej 390l/min. Grzałki poza komorą mycia.
- Wbudowany zmiękcacz dla wody ciepłej (max.65°C) i zimnej z automatyczną regeneracją złoża podczas procesu mycia (niewymagany oddzielny program regeneracyjny)
- Zabezpieczenie przed niekontrolowanym wypływem wody zamykające dopływ wody w momencie jej wycieku, wyłączenia urządzenia lub pęknięcia węża doprowadzającego.
- Potrójny system filtrowania roztworu myjącego z sitem powierzchniowym, filtrem zgrubnym i mikro-filtrem.
- Wymagane przyłącza:
  - 1 x zimna woda, ciśnienie przepływu 0,4-10 bar (40 – 1000kPa), wąż ciśnieniowy DN10, gwint ¾ cala)
  - 1 x ciepła woda o temp. max. 65°C, ciśnienie przepływu 0,4-10 bar (40 – 1000kPa), wąż ciśnieniowy DN10, gwint ¾ cala)
  - Zasilanie elektryczne – 3N AC 400V; 50Hz; zabezpieczenie 3x16A z możliwością przebudowy na AC 230 V 50 HZ
- Całkowita moc przyłączeniowa 8,9kW (po przebudowie na jedną fazę 3,4 kW)
- Poziom ciśnienia akustycznego w miejscu pracy (LpA) 45 dB(A) re 20 µPa
- Zużycie wody na cykl płukania w l – 8l
- Zgodność z normami:
  - DIN EN 17735
  - DIN 10512
  - Kompatybilność elektromagnetyczna
  - Ochrona przeciwbryzgowa IPX1
  - CE
  - Zgodność z dyrektywą maszynową wg 2006/42/WE
- Waga netto 78kg
- Wymiary zewnętrzne: 600x600x835 mm (sxgxw)

**Odpowiedź Zamawiającego:**

**Zamawiający nie wyraża zgody na powyższe, pozostawia zapisy zgodnie z SWZ.**

**Pytanie nr 7 – dotyczy pakietu nr 1 – Zmywarka do naczyń gastronomicznych**

Czy Zamawiający wymaga, aby urządzenie było wyposażone w program dezynfekcji termicznej w temperaturze 93°C z czasem utrzymania temperatury min. 10 minut? Jest to parametr niezwykle istotny pod kątem epidemiologicznym.

**Odpowiedź Zamawiającego:**

**Zamawiający nie wymaga powyższego.**

**Pytanie nr 8 – dotyczy pakietu nr 1 – Zmywarka do naczyń gastronomicznych**

Czy Zamawiający wymaga, aby urządzenie wyposażone było w system świeżej wody (bez recyklingu wody)?

**Odpowiedź Zamawiającego:**

**Zamawiający nie wymaga powyższego.**

**Pytanie nr 9 – dotyczy pakietu nr 1 – Zmywarka do naczyń gastronomicznych**

Czy Zamawiający wymaga, aby urządzenie posiadało wbudowany kondensator pary na bazie [aerozolu](#)?

**Odpowiedź Zamawiającego:**

**Zamawiający nie wymaga powyższego.**

**Pytanie nr 10 – dotyczy pakietu nr 1 – Zmywarka do naczyń gastronomicznych**

Czy Zamawiający wymaga, aby urządzenie posiadało min. 12 stałych programów fabrycznych mycia?

**Odpowiedź Zamawiającego:**

**Zamawiający nie wymaga powyższego.**

**Pytanie nr 11 – dotyczy pakietu nr 1 – Zmywarka do naczyń gastronomicznych**

Czy Zamawiający wymaga, aby urządzenie posiadało wydajną pompę obiegową do natrysku wody w ramiona natryskowe w zmywarce, wydajność min. 390 l/min.?

**Odpowiedź Zamawiającego:**

**Zamawiający nie wymaga powyższego.**

**Pytanie nr 12 – dotyczy pakietu nr 1 – Zmywarka do naczyń gastronomicznych**

Czy Zamawiający wymaga, aby urządzenie posiadało min. potrójny system filtrowania roztworu myjącego z sitem powierzchniowym, filtrem zgrubnym oraz mikrofiltrem?

**Odpowiedź Zamawiającego:**

**Zamawiający nie wymaga powyższego.**

**Pytanie nr 13 – dotyczy pakietu nr 1 – Zmywarka do naczyń gastronomicznych**

Czy Zamawiający dla zwiększenia ergonomii pacy wymaga aby zasobnik na sól regeneracyjną o pojemności przynajmniej 2 kg umiejscowiony był w drzwiach?

Dzięki takiemu rozwiązaniu uzupełnianie soli nie wymaga nachylania się, ponieważ można je przeprowadzić w pozycji wyprostowanej. Podobnie nie ma potrzeby wyjmowania ciężkich koszy i wózków aby uzyskać dostęp do zbiornika na sól

**Odpowiedź Zamawiającego:**

**Zamawiający nie wymaga powyższego.**

Zamawiający informuje, że niniejszy dokument stanowi integralną część SWZ i jest wiążący dla wszystkich Wykonawców ubiegających się o udzielenie przedmiotowego Zamówienia.

Sporządziła: K. Lewandowska