



MIĘDZYLESKI SZPITAL SPECJALISTYCZNY W WARSZAWIE

04 – 749 Warszawa ul. Bursztynowa 2

tel.: 22 47 35 300 faks: 22 815 67 39 www.mssw.pl kancelaria@mssw.pl

Warszawa 03.08.2022

Znak sprawy: 1289/ZP/22

Odpowiedź na pytania dotyczące Zakup maceratora

Pytanie nr 1

Czy Zamawiający dopuści urządzenie z autostartem w którym obsługa (otwierane i zamykane pokrywy) następuje za pomocą wciśnięcia przycisku nożnego? Takie rozwiązanie gwarantuje swobodne użytkowanie podczas zajętych obu rąk.

Odpowiedź : Nie dopuszcza, zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia.

Pytanie nr 2

Czy Zamawiający dopuści urządzenie otwieranie poprzez przycisk nożny?

Odpowiedź : Nie dopuszcza, zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia.

Pytanie nr 3

Czy Zamawiający dopuści urządzenie zamykane ręcznie?

Odpowiedź : Nie dopuszcza, zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia.

Pytanie nr 4

- Czy Zamawiający dopuści urządzenie uruchamiane automatycznie po zamknięciu pokrywy?

Odpowiedź : Tak, dopuszcza

Pytanie nr 5

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

Odpowiedź : Nie dopuszcza, zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia.

Pytanie nr 6

4. Czy Zamawiający dopuści urządzenie posiadające system 6 noży tnących?

Odpowiedź : Nie dopuszcza, zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia.

Pytanie nr 7

Czy Zamawiający dopuści urządzenie posiadające 1 komorę maceracji - wszystkie elementy tnące umiejscowione były w głównej (górnej) części komory, co gwarantuje bezpośredni dostęp do wszystkich elementów tnących po otwarciu pokrywy, brak konieczności ingerencji i demontażu jakichkolwiek elementów bębna w celu ich sprawdzenia i wyczyszczenia?

Odpowiedź : Nie dopuszcza, zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia.

Pytanie nr 8

Czy Zamawiający dopuści urządzenie wyposażone tylko w górną komorę wyposażoną w 6 noży, bez konieczności posiadania dolnej komory, do której nie ma dostępu w celu wyczyszczenia noży? Takie rozwiązanie jest łatwiejsze w obsłudze, prostsze, a zapewnia tak samo dobre efekty.

Odpowiedź : Nie dopuszcza, zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia.

Pytanie nr 9

Czy Zamawiający dopuści bardziej ekonomiczne urządzenie o mocy silnika/mocy całkowitej 0,59kW, mocy pompy wody 125W? Macerator posiadający taki silnik gwarantuje mniejsze zużycie prądu, a jego moc jest wystarczająca do pełnej maceracji.

Odpowiedź: Tak, dopuszcza

Pytanie nr 10

Czy Zamawiający dopuści urządzenie o mocy pompy wody 0,25 kW?

Odpowiedź: Tak, dopuszcza

Pytanie nr 11

Czy Zamawiający dopuści urządzenie o mocy całkowitej 2,4 kW?

Odpowiedź : Nie dopuszcza, zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia.

Pytanie nr 12

Czy Zamawiający dopuści urządzenie ważące 104 kg?

Odpowiedź : Nie dopuszcza, zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia.

Pytanie nr 13

Czy Zamawiający dopuści urządzenie z zasilaniem 230 V/50 Hz jednofazowy, bezpiecznik 16A, ponieważ w Polsce standardowo używane jest zasilanie 50 Hz.

Odpowiedź: Tak, dopuszcza

Pytanie nr 14

Czy Zamawiający dopuści urządzenie o czasie trwania cyklu standardowo do 180 sekund? Czas ten niewiele różni się od wymaganego przez Zamawiającego.

Odpowiedź : Nie dopuszcza, zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia.

Pytanie nr 15

Czy Zamawiający dopuści urządzenie o poziomie hałasu 69,3 dB?

Odpowiedź : Nie dopuszcza, zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia.

Pytanie nr 16

Czy Zamawiający dopuści urządzenie o wymiarach: szer. 411mm x gł. 524mm x wys. 908mm (1218mm przy otwartej pokrywie)?

Odpowiedź: Tak, dopuszcza

Pytanie nr 17

Czy Zamawiający dopuści urządzenie o wymiarach przy zamkniętej pokrywie 530 szer x 850 wys x 650 głęb mm?

Odpowiedź: Tak, dopuszcza

Pytanie nr 18

Czy Zamawiający dopuści urządzenie o wymiarach przy otwartej pokrywie 530 szer x 930 wys x 650 głęb mm?

Odpowiedź: Tak, dopuszcza

Pytanie nr 19

Czy Zamawiający dopuści urządzenie z zużyciem energii na cykl wynoszącym 0,036 kWh?

Odpowiedź : Nie dopuszcza, zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia.

Pytanie nr 20

Czy Zamawiający dopuści urządzenie posiadające zbiornik na wodę o pojemności 11l, dostosowanej do cyklu maceracji?

Odpowiedź: Tak, dopuszcza

Pytanie nr 21

Czy Zamawiający dopuści urządzenie z pokrywą wykonaną z trwalszego materiału jakim jest stal nierdzewna?

Odpowiedź: Tak, Dopuszcza

Pytanie nr 22

Czy Zamawiający dopuści urządzenie wyposażone tylko w górną komorę wyposażoną w 6 noży, bez konieczności posiadania dolnej komory, do której nie ma dostępu w celu wyczyszczenia noży? Takie rozwiązanie jest łatwiejsze w obsłudze, prostsze, a zapewnia tak samo dobre efekty.

Odpowiedź : Nie dopuszcza, zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia.

Pytanie nr 23

Czy Zamawiający dopuści urządzenie z bębniem wykonanym w tożsamej technologii?

Odpowiedź: Tak, Dopuszcza

Pytanie nr 24

18. Czy Zamawiający dopuści urządzenie z zabezpieczeniem IPX4?

Odpowiedź: Tak, Dopuszcza

Pytanie nr 25

Czy Zamawiający dopuści urządzenie posiadające wyświetlacz LCD informujący o stanie urządzenia i fazie cyklu oraz diodę LED?

Odpowiedź: Tak, Dopuszcza

Pytanie nr 26

Czy Zamawiający dopuści urządzenie z wyświetlaczem LCD, który jest korzystniejszy ze względu, że pokazywane są na nim pełne komunikaty w języku polskim?

Odpowiedź: Tak, Dopuszcza

Pytanie nr 27

Czy Zamawiający odstąpi od pkt. 40, 42, 44 parametrów wymaganych?

Odpowiedź : Nie dopuszcza, zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia.

Pytanie nr 28

Czy Zamawiający dopuści urządzenie zamykane ręcznie?

Odpowiedź : Nie dopuszcza, zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia.

Pytanie nr 29

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

Odpowiedź : Tak, zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia.

Pytanie nr 30

Czy Zamawiający dopuści urządzenie posiadające odporny na wszelkie uszkodzenia zbiornik na wodę wykonany z trwalszego materiału, jakim jest stal nierdzewna, umieszczony na tylnej ścianie urządzenia?

Odpowiedź: Tak, Dopuszcza

Pytanie nr 31

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: Uszczelka zamontowana na pokrywie jest dopuszczalna.

Pytanie nr 32

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: Dopuszcza się

Pytanie nr 33

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

Odpowiedź: Nie wymaga

Pytanie nr 34

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: Zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia.

Pytanie nr 35

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: Zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia.

Pytanie nr 36

Czy Zamawiający wymaga, aby urządzenie wewnątrz komory posiadało otwory odpływowe o średnicy nie większej niż 5 mm? Takie rozwiązanie zapobiega przedostawaniu się większych ścinków lub niepożądanych przedmiotów do kanalizacji, a tym samym umożliwia zachowanie drożności odpływu.

Odpowiedź: Nie wymaga