

## WYJAŚNIENIA TREŚCI SWZ

Nazwa zamówienia: **Zakup i dostawa sprzętu dla Samodzielnego Publicznego Wojewódzkiego Szpitala Specjalistycznego w Chełmie.**

Znak sprawy: **ZP.3311.32.2024**

Samodzielny Publiczny Wojewódzki Szpital Specjalistyczny w Chełmie jako zamawiający w przedmiotowym postępowaniu, działając na podstawie art. 284 ust. 6 ustawy z dnia 11 września 2019 r. - Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2023 r. poz. 1605 z późn. zm.) udostępnia poniżej treść pytań wraz z udzielonymi wyjaśnieniami, które stanowią integralną część Specyfikacji Warunków Zamówienia (SWZ) i są wiążące dla wszystkich uczestników postępowania.

**Pytanie nr 1** – do części nr 2 zamówienia

*„Dotyczy części nr 2 II Cystoskop Video Czy Zamawiający dopuści w zamian za komptabytilność z torem wizyjnym FULL HD, w zestawie z cystoskopem tor wizyjny FULL HD?”*

**Odpowiedź: Zamawiający nie dopuszcza.**

**Pytanie nr 2** – do części nr 3 zamówienia

*„Punkt 2. Czy Zamawiający dopuści do zaoferowania stół z mechanicznym blokowaniem do podłoża – za pomocą dźwigni nożnej i czterech wysuwanych stopek?”*

**Odpowiedź: Zamawiający dopuszcza.**

**Pytanie nr 3** – do części nr 3 zamówienia

*„Punkt 3. Czy Zamawiający dopuści do zaoferowania stół z pilotem z wyświetlaczem LCD, na którym poziom naładowania baterii jest podawany w % (od ) do 100%)?”*

**Odpowiedź: Zamawiający dopuszcza.**

**Pytanie nr 4** – do części nr 3 zamówienia

*„Punkt 3. Czy Zamawiający dopuści do zaoferowania stół z pilotem bez funkcji sterowania stopkami blokującymi stół do podłoża?”*

**Odpowiedź: Zamawiający dopuszcza.**

**Pytanie nr 5** – do części nr 3 zamówienia

*„Punkt 5. Czy Zamawiający dopuści do zaoferowania stół z dodatkowym panelem sterującym umieszczonym z boku stołu (wystający poza osłony kolumny), bez funkcji sterowania stopkami blokującymi stół do podłoża?”*

**Odpowiedź: Zamawiający dopuszcza.**

**Pytanie nr 6** – do części nr 3 zamówienia

*„Punkt 7. Czy Zamawiający dopuści do zaoferowania stół z blatem o długości 2060mm ?”*

**Odpowiedź: Zamawiający dopuszcza.**

**Pytanie nr 7** – do części nr 3 zamówienia

*„Punkt 11. Czy Zamawiający dopuści do zaoferowania stół z regulacją oparcia pleców w zakresie od - 40° do 80° ?”*

**Odpowiedź: Zamawiający dopuszcza.**

**Pytanie nr 8** – do części nr 3 zamówienia

*„Punkt 17, podpunkt IV. Dwuczęściowy segment nóg – czy Zamawiający ma namyśli segment nóg podzielony na podnózek lewy i prawy?”*

**Odpowiedź: Zamawiający potwierdza.**

**Pytanie nr 9** – do części nr 3 zamówienia

*„Punkt 21. Czy Zamawiający dopuści do zaoferowania stół z miękkimi materacami bez wyprofilowania?”*

**Odpowiedź: Zamawiający dopuszcza.**

**Pytanie nr 10** – do części nr 3 zamówienia

*„Punkt 22. Czy Zamawiający dopuści do zaoferowania stół o dopuszczalnym obciążeniu roboczym równym 275 kg oraz o maksymalnym dopuszczalnym obciążeniu (statycznym) 460 kg?”*

**Odpowiedź: Zamawiający dopuszcza.**

**Pytanie nr 11** – do części nr 3 zamówienia

*„Punkt 26. Czy Zamawiający dopuści do zaoferowania stół z mocowaniem segmentów na zasadzie połączeń klinowych? Jest to rozwiązanie bezpieczne, ergonomiczne, łatwe w obsłudze.”*

**Odpowiedź: Zamawiający dopuszcza.**

**Pytanie nr 12** – do części nr 3 zamówienia

*„Punkt 29. Czy Zamawiający dopuści do zaoferowania stół z wyłącznikiem głównym umieszczonym w podstawie, bez klapki?”*

**Odpowiedź: Zamawiający dopuszcza.**

**Pytanie nr 13** – do części nr 4 zamówienia

*„Pkt. 2. Czas trwania cyklu < 2 minut.*

*Czy Zamawiający dopuści urządzenie o czasie cyklu wynoszącym 3-19 minut zależnie od poziomu dezynfekcji? Tak krótki czas cyklu, wynoszący poniżej 2 minut, może powodować niedokładną macerację naczyń, a co za tym idzie może to powodować zablokowanie odpływu.”*

**Odpowiedź: Zamawiający nie dopuszcza.**

**Pytanie nr 14** – do części nr 4 zamówienia

*„Pkt. 4. Silnik o mocy 590 W.*

*Czy Zamawiający dopuści urządzenie o mocniejszym silniku (1.3 kW), dzięki czemu możliwa jest dokładniejsza maceracja i większą ilość naczyń jest w stanie zmacerować urządzenie?”*

**Odpowiedź: Zamawiający nie dopuszcza.**

**Pytanie nr 15** – do części nr 4 zamówienia

*„Pkt. 6. Obudowa wykonana ze stali nierdzewnej oraz wysokiej jakości tworzywa sztucznego.*

*Czy Zamawiający dopuści urządzenie o obudowie wykonanej całkowicie ze stali nierdzewnej? Materiał ten jest bardziej wytrzymały i łatwiejszy w utrzymaniu czystości.”*

**Odpowiedź: Zamawiający dopuszcza.**

**Pytanie nr 16** – do części nr 4 zamówienia

„Pkt. 11. Górna pokrywa ze specjalnym uchwytem uszczelniającym komorę a także umożliwiającym automatyczne otwieranie bez użycia dłoni?

Czy Zamawiający dopuści urządzenie bez uchwytu, ale także spełniające wymaganie otwierania bez użycia dłoni, za pomocą przycisku nożnego.”

**Odpowiedź: Zamawiający dopuszcza.**

**Pytanie nr 17** – do części nr 4 zamówienia

„Pkt. 13. Antybakteryjna powłoka zapobiegająca namnażaniu się bakterii na pokrywie urządzenia.

Czy Zamawiający dopuści urządzenie bez powłoki, ale za to w całości wykonane ze stali nierdzewnej, która jest łatwa w utrzymaniu czystości, a co za tym idzie również chroni przed namnażaniem się bakterii.”

**Odpowiedź: Zamawiający nie dopuszcza.**

**Pytanie nr 18** – do części nr 4 zamówienia

„Pkt. 14. Zużycie wody na cykl: max. 24 l.

Czy Zamawiający dopuści urządzenie o zużyciu wody na cykl max. 27 l? Większe zużycie wody pozwala na dokładniejszą macerację, a co za tym idzie uniknięcie problemu blokowania urządzenia.”

**Odpowiedź: Zamawiający nie dopuszcza.**

**Pytanie nr 19** – do części nr 4 zamówienia

„Pkt. 16. Wymiary 940x430x620 mm (+/- 50 mm)

Czy Zamawiający dopuści urządzenie o wymiarach 930x530x650 mm? Wymiary te nieznacznie różnią się od wymaganych.”

**Odpowiedź: Zamawiający dopuszcza.**

**Pytanie nr 20** – do części nr 4 zamówienia

„Pkt. 17. Ciężar urządzenia max. 85 kg.

Czy Zamawiający dopuści urządzenie o wadze 110 kg? Urządzenie takie montowane jest w jednym miejscu i nie ma potrzeby przenoszenia go, a co za tym idzie waga takiego urządzenia nie powinna mieć takiego znaczenia, a pozwoli na przedstawienie konkurencyjnej oferty.”

**Odpowiedź: Zamawiający nie dopuszcza.**

**Pytanie nr 21** – do części nr 4 zamówienia

„Pkt. 18. Maceracja przy użyciu dwóch modułów tnąco rozrywających nie wymagających ostrzenia.

Czy Zamawiający dopuści urządzenie w którym maceracja odbywa się przy użyciu jednego modułu tnąco rozrywającego? Takie rozwiązanie również pozwala na efektywną macerację i nie wymaga ostrzenia.”

**Odpowiedź: Zamawiający nie dopuszcza.**

**Pytanie nr 22** – do części nr 4 zamówienia

„Pkt. 19. Komora maceratora wyposażona w niewielkie otwory o średnicy max. 10 mm uniemożliwiające przedostanie się niepożądanego przedmiotu do rury kanalizacyjnej powodując zapchanie.

Czy Zamawiający dopuści urządzenie z 1 otworem odpływowym umieszczonym na spodzie komory, posiadającym zabezpieczenie przed przedostaniem się niepożądanego przedmiotu do rury kanalizacyjnej?”

**Odpowiedź: Zamawiający nie dopuszcza.**

**Pytanie nr 23** – do części nr 5 zamówienia

„Pkt. 11. Wymiary zewnętrzne wys.: 850 mm x szer.: 450 mm x gł.: 555 mm (+/- 50 mm).

Czy Zamawiający dopuści urządzenie o wymiarach wys.: 1375 x szer.: 500 mm x gł.: 450 mm?”

**Odpowiedź: Zamawiający dopuszcza.**

**Pytanie nr 24** – do części nr 5 zamówienia

*„Pkt. 12. Max poziom hałasu 47,5 dB.*

*Czy Zamawiający dopuści urządzenie o maksymalnym poziomie hałasu wynoszącym 50 dB? Jest to nieznaczna różnica, niesłyszalna dla ludzkiego ucha.”*

**Odpowiedź: Zamawiający dopuszcza.**

**Pytanie nr 25** – do części nr 5 zamówienia

*„Pkt. 14. Cykl dla basenów max. 7 min.*

*Czy Zamawiający dopuści urządzenie o czasie cyklu wynoszącym 5-8 minut zależnie od wybranego programu? Jest to niewielka różnica względem wymaganego czasu.”*

**Odpowiedź: Zamawiający dopuszcza.**

**Pytanie nr 26** – do części nr 4 zamówienia

*„Prosimy o dopuszczenie urządzenia o nieznacznie dłuższym cyklu trwającym 120 sekund.”*

**Odpowiedź: Zamawiający dopuszcza.**

**Pytanie nr 27** – do części nr 4 zamówienia

*„Czy Zamawiający wymaga mocy silnika 750 W? Silnik ten zapewnia bardzo drobną macerację i jest wystarczający do maceracji aż do 6 naczyń na cykl, w przeciwieństwie do urządzeń o mniejszej mocy.”*

**Odpowiedź: Zamawiający wymaga silnika o mocy 590W zgodnie z pkt 4 wykazu parametrów technicznych stanowiącym załącznik nr 1D do SWZ.**

**Pytanie nr 28** – do części nr 4 zamówienia

*„Czy Zamawiający wymaga urządzenia o automatycznym, bezawaryjnym otwieraniu i zamykaniu bez uszczelniającego uchwytu, w oparciu o czujniki podczerwieni? Takie urządzenie jest w pełni bezdotykowe, a zatem nie zawiera jakiegokolwiek elementu wymagającego kontaktu fizycznego. Zautomatyzowane otwieranie i zamykanie nie jest elementem awaryjnym, jest nadto objęte gwarancją Wykonawcy – zarazem jest o wiele bezpieczniejsze z punktu widzenia profilaktyki zakażeń. Ponadto, konstrukcja komory zapewnia jej zupełną szczelność.”*

**Odpowiedź: Zamawiający wymaga urządzenia posiadającego górną pokrywę ze specjalnym uchwytem uszczelniającym komorę, a także umożliwiającym automatyczne otwieranie bez użycia dłoni zgodnie z pkt 11 wykazu parametrów technicznych stanowiącym załącznik nr 1D do SWZ.**

**Pytanie nr 29** – do części nr 4 zamówienia

*„Wnosimy o wykreślenie parametru nr 12 jako niezasadnego.”*

**Odpowiedź: Zamawiający nie wyraża zgody na wykreślenie parametru nr 12.**

**Pytanie nr 30** – do części nr 4 zamówienia

*„Prosimy o dopuszczenie urządzenia o zużyciu wody wynoszącym 28,44 l na cykl, co gwarantuje dokładne spłukanie komory.”*

**Odpowiedź: Zamawiający nie dopuszcza.**

**Pytanie nr 31** – do części nr 4 zamówienia

*„Prosimy o dopuszczenie urządzenia o wielkości 500 mm (sz) x 600 mm (gł) x 1042 mm (w).”*

**Odpowiedź: Zamawiający dopuszcza.**

**Pytanie nr 32** – do części nr 4 zamówienia

*„Prosimy o dopuszczenie urządzenia ze zbiornikiem wykonanym z tworzywa o wysokiej wytrzymałości, odpornym na uszkodzenia mechaniczne, umieszczonym w obrębie urządzenia. Jego umiejscowienie z tylnej strony w sposób*

*naturalny chroni przed kontaktem fizycznym, nadto samo tworzywo jest wystarczająco odporne na uszkodzenia nawet przy ewentualnym uderzeniu.”*

**Odpowiedź: Zamawiający nie dopuszcza.**

**Pytanie nr 33** – do części nr 5 zamówienia

*„ad.pkt. 10*

*Prosimy o wyrażenie zgody na możliwość zaoferowanie „myjni dezynfektora” z komorą o pojemności :jeden basen + jedna kaczka lub jednocześnie trzy kaczki lub inne naczynia sanitarne w tym miski do mycia pacjentów*

*Uzasadnienie*

*Mycie większej ilości naczyń sanitarnych w jednym cyklu skraca sumaryczny czas pracy myjni zmniejsza ilość zużytej energii elektrycznej, środków chemicznych, wody i ścieków przez co czyni eksploatację znacznie bardziej ekonomiczną.”*

**Odpowiedź: Zamawiający dopuszcza.**

**Pytanie nr 34** – do części nr 5 zamówienia

*„ad.pkt. 11*

*Prosimy o wyrażenie zgody na możliwość zaoferowanie „myjni dezynfektora” spełniającego wymagania normy PN EN ISO 15883-1/3 o budowie kompaktowej z drzwiami komory otwieranymi uchylnie w dół o wymiarach nieznacznie różniących się od wymaganych: szerokość 500mm, głębokość 450mm oraz wysokości 1730mm.*

*Uzasadnienie*

*Myjnia o proponowanych wymiarach zajmuje mniejszą powierzchnię a umożliwia umycie większej ilości naczyń sanitarnych jednocześnie gwarantuje zarówno załadunek jak i odbiór umytych i zdezynfekowanych naczyń na optymalnie ergonomicznej wysokości, co ułatwia pracę personelu”*

**Odpowiedź: Zamawiający dopuszcza.**

**Pytanie nr 35** – do części nr 5 zamówienia

*„ad.pkt.12*

*Uprzejmie prosimy o wyrażenie zgody na zaoferowanie myjni dezynfektora o maksymalnym poziomie emitowanego hałasu 50dB.*

*Uzasadnienie:*

*Niewielka różnica 2 dB od dopuszczalnego poziomu hałasu 48 dB jest praktycznie niesłyszalna i nie ma istotnego znaczenia dla komfortu fonicznego biorąc pod uwagę iż myjnia dezynfektor pracuje w brudowniku , zamkniętym pomieszczeniu niedostępnym dla pacjentów.”*

**Odpowiedź: Zamawiający dopuszcza.**

**Pytanie nr 36** – do części nr 5 zamówienia

*„ad.pkt.13*

*Czy Zamawiający wyrazi zgodę aby myjnia-dezynfektor zamiast konwekcyjnego suszenia była wyposażona w automatyczne, mechaniczne schładzanie i suszenie wsadu strumieniem powietrza tak aby pozostałości pary odprowadzane były do kanalizacji a naczynia sanitarne poddawane temu procesowi były suche, bez widocznych kroplin i gotowe do ponownego użycia ?*

*Uzasadnienie:*

*Proces określany jako suszenie konwekcyjne powoduje, że po otwarciu drzwi komory, naczynia pozostają gorące z widocznymi kroplinami co znacznie utrudnia pracę personelowi obsługi. Dodatkowo rozszczelnienie drzwi komory myjącej po zakończeniu procesu dezynfekcji termicznej powoduje wypływ pary i pozostałości aerozoli do pomieszczenia brudownika lub izolatki , powodując jego zawilgocenie przez powolne odparowywanie kroplin z naczyń sanitarnych”*

**Odpowiedź: Zamawiający dopuszcza.**

**Pytanie nr 37** – do części nr 7 zamówienia

*„Czy w części 7 postępowania dopuścicie urządzenie o mocy silnika szczotki 550 W i mocy silnika ssawy 800 W w rozmiarach 127x65x102?”*

**Odpowiedź: Zamawiający nie dopuszcza.**

**Pytanie nr 38** – do części nr 4 zamówienia

*„Prosimy o dopuszczenie urządzenia o nieznacznie dłuższym cyklu trwającym 120 sekund.”*

**Odpowiedź: Zamawiający dopuszcza.**

**Pytanie nr 39** – do części nr 4 zamówienia

*„Czy Zamawiający wymaga mocy silnika 750 W? Silnik ten zapewnia bardzo drobną macerację i jest wystarczający do maceracji aż do 6 naczyń na cykl, w przeciwieństwie do urządzeń o mniejszej mocy.”*

**Odpowiedź: Zamawiający wymaga silnika o mocy 590W zgodnie z pkt 4 wykazu parametrów technicznych stanowiącym załącznik nr 1D do SWZ.**

**Pytanie nr 40** – do części nr 4 zamówienia

*„Czy Zamawiający wymaga urządzenia o automatycznym, bezawaryjnym otwieraniu i zamykaniu bez uszczelniającego uchwytu, w oparciu o czujniki podczerwieni? Takie urządzenie jest w pełni bezdotykowe, a zatem nie zawiera jakiegokolwiek elementu wymagającego kontaktu fizycznego. Zautomatyzowane otwieranie i zamykanie nie jest elementem awaryjnym, jest nadto objęte gwarancją Wykonawcy – zarazem jest o wiele bezpieczniejsze z punktu widzenia profilaktyki zakażeń. Ponadto, konstrukcja komory zapewnia jej zupełną szczelność.”*

**Odpowiedź: Zamawiający wymaga urządzenia posiadającego górną pokrywę ze specjalnym uchwytem uszczelniającym komorę, a także umożliwiającym automatyczne otwieranie bez użycia dłoni zgodnie z pkt 11 wykazu parametrów technicznych stanowiącym załącznik nr 1D do SWZ.**

**Pytanie nr 41** – do części nr 4 zamówienia

*„Wnosimy o wykreślenie parametru nr 12 jako niezasadnego.”*

**Odpowiedź: Zamawiający nie wyraża zgody na wykreślenie parametru nr 12.**

**Pytanie nr 42** – do części nr 4 zamówienia

*„Prosimy o dopuszczenie urządzenia o zużyciu wody wynoszącym 28,44 l na cykl, co gwarantuje dokładne spłukanie komory.”*

**Odpowiedź: Zamawiający nie dopuszcza.**

**Pytanie nr 43** – do części nr 4 zamówienia

*„Prosimy o dopuszczenie urządzenia o wielkości 500 mm (sz) x 600 mm (gł) x 1042 mm (w).”*

**Odpowiedź: Zamawiający dopuszcza.**

**Pytanie nr 44** – do części nr 4 zamówienia

*„Prosimy o dopuszczenie urządzenia ze zbiornikiem wykonanym z tworzywa o wysokiej wytrzymałości, odpornym na uszkodzenia mechaniczne, umieszczonym w obrębie urządzenia. Jego umiejscowienie z tylnej strony w sposób naturalny chroni przed kontaktem fizycznym, nadto samo tworzywo jest wystarczająco odporne na uszkodzenia nawet przy ewentualnym uderzeniu.”*

**Odpowiedź: Zamawiający nie dopuszcza.**

**Pytanie nr 45** – do części nr 4 zamówienia

*„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: Zamawiający dopuszcza, ale nie wymaga.**

**Pytanie nr 46** – do części nr 5 zamówienia

„Czy Zamawiający dopuści urządzenie o poniższych parametrach:

- *Urządzenie nieprzelotowe, z załadunkiem od góry przeznaczone do opróżniania, mycia i dezynfekcji pojemników na wydzieliny i wydaliny ludzkie*
- *Myjnia pełniąca dodatkowo funkcję zlewu – możliwość wygodnego wylewania nieczystości np. z wiadra bezpośrednio do komory bez ryzyka rozlania na podłogę*
- *Minimalny załadunek na cykl: 1 basen+1pokrywa+2kaczki lub 6 kaczek*
- *Na wyposażeniu koszt do automatycznego obracania o 180° mytych basenów i misek celem ich opróżnienia w momencie zamykania pokrywy*
- *Bezpieczny załadunek: w momencie załadunku basen trzymany jedną ręką za uchwyt, bez konieczności, przekładania, obracania i podpierania go drugą ręką celem aplikacji w koszu załadunkowym*
- *Możliwość dezynfekcji 3 basenów w jednym cyklu*
- *Mycie i dezynfekcja przedmiotów za pomocą 12 dysz natryskowych w tym 4 obrotowych*
- *Dysze myjące wykonane ze stali nierdzewnej*
- *Zasilanie elektryczne 230V/ 50Hz lub 400V/3+N/50Hz*
- *Całkowita moc 3000 W*
- *Urządzenie wykonane w całości ze stali nierdzewnej*
- *Komora głęboko tłoczona*
- *Uszczelka komory niewymagająca wymiany w okresie eksploatacji zlokalizowana na pokrywie urządzenia*
- *W pełni zautomatyzowany cykl pracy*
- *Urządzenie wyposażone w przyciski nożne uruchamiające wybrany cykl*
- *3 cykle: standardowy, intensywny, sporobójczy*
- *Dodatkowa funkcja spłukiwania komory w przypadku wylania nieczystości (np. z wiadra) do komory, uruchamiana automatycznie za pomocą czujnika zbliżeniowego na przedniej ścianie urządzenia*
- *Drzwi komory otwierane i zamykane automatycznie, bez użycia rąk*
- *Kolorowy, dotykowy wyświetlacz informujący o wybranym programie, parametrach cyklu i temperaturze*
- *Czas cyklu dla standardowego programu 5 min.*
- *Przystosowane do pracy z wodą ciepłą i zimną – surową, nie uzdatnioną*
- *Zużycie zimnej wody na cykl standardowy: 8 l*
- *Zużycie ciepłej wody na cykl standardowy: 10 l*
- *Podłączenie wody zimnej i ciepłej: ¾"*
- *Odływ 100mm w podłodze lub ścianie*
- *Schładzanie naczyń po zakończeniu dezynfekcji*
- *Szerokość urządzenia: 600mm*
- *Wysokość urządzenia: 940mm*
- *Głębokość urządzenia: 650mm*
- *Wbudowane 2 pompy podajnika detergentu*
- *Temperatura dezynfekcji termicznej regulowana w zakresie 85-93°C*
- *Możliwość ustawienia parametru A0 3000*
- *Jednocześnie komora w całości wykonana ze stali nierdzewnej z zaokrąglonymi kątami, umożliwiającymi swobodne spływanie płynów*
- *Wymiary komory: 400x500x350mm*
- *Szafka do umieszczania pojemnika z detergentem wewnątrz urządzenia*
- *Automatyczne uchylanie pokrywy po skończonym cyklu*
- *Pakiet startowy – standardowy koszt oraz 5l kanister z płynem zmiękczająco-myjącym i płynem sporobójczym"*

**Odpowiedź: Zamawiający dopuszcza.**

**Pytanie nr 47** – do części nr 5 zamówienia

„Czy Zamawiający wymaga aby urządzenie wyposażone było w obrotowy kosz umożliwiające automatyczne opróżnianie basenu o 180°? Jest to parametr gwarantujący wysoką jakość higieny oraz wygodę użytkowania.”

**Odpowiedź: Zamawiający dopuszcza, ale nie wymaga.**

**Pytanie nr 48** – do części nr 5 zamówienia

*„Czy Zamawiający wymaga aby komora myjki była jednocześnie, wykonana jako głęboko tłoczony monolit, bez spawów, w których mogłyby się gromadzić biofilmy i zanieczyszczenia. Rodzaj materiału z jakim myjka ma kontakt na co dzień (wydaliny ludzkie i drobnoustroje) po procesie nie może pozostawiać po sobie śladu (przede wszystkim w formie biofilmów) i jest to niezwykle istotne ze względów epidemiologicznych.”*

**Odpowiedź: Zamawiający dopuszcza, ale nie wymaga.**

**Pytanie nr 49** – do części nr 5 zamówienia

*„Czy Zamawiający wymaga aby załadunek basenów był przeprowadzany w sposób bezpieczny, tzn. trzymając go wyłącznie za rączkę, bez potrzeby ręcznego wylewania wydaliny ludzkiej obracania i manipulacji, z automatycznym opróżnianiem w momencie zamykania lub po zamknięciu drzwi komory jak wymaga tego norma EN 15883? Baseny są naczyniami najbardziej krytycznymi jeśli chodzi o przenoszenie zakażeń i ważne jest aby personel miał z nimi jak najmniejszy kontakt mając na uwadze bezpieczeństwo personelu przed kontaminacją, jak również bezpieczeństwo epidemiologiczne. Jest to jeden z najważniejszych aspektów dla zachowania bezpieczeństwa procesu.”*

**Odpowiedź: Zamawiający dopuszcza, ale nie wymaga.**

**Pytanie nr 50** – do części nr 5 zamówienia

*„Czy Zamawiający wymaga, aby myjnia miała możliwość rozbudowy o dodatkowe kosze oryginalne wykonane przez producenta do mycia i dezynfekcji innych naczyń takich jak: nocniki, miski, nerkówki, wiadra 20l, pojemniki na dobową zbiórkę moczu, kosz na drobne elementy (np. pokrywki od kaczek) itp.?”*

**Odpowiedź: Zamawiający dopuszcza, ale nie wymaga.**

**Pytanie nr 51** – do części nr 5 zamówienia

*„Czy Zamawiający wymaga, aby urządzenie wykonane było w całości ze stali nierdzewnej (obudowa, pokrywa, komora, dysze) nie gorszej niż AISI304?”*

**Odpowiedź: Zamawiający dopuszcza, ale nie wymaga.**

Zatwierdził:

**Dyrektor**

**Samodzielnego Publicznego Wojewódzkiego  
Szpitala Specjalistycznego w Chełmie**

**mgr Agnieszka Kruk**