

Bytom dnia: 2025-03-25

**Szpital Specjalistyczny nr 2**

Batorego 15

41-902 Bytom

**WYKONAWCY**

ubiegający się o zamówienie

Dotyczy: postępowania o udzielenie zamówienia publicznego:

Nazwa zamówienia: Modernizacja bloku nr 3 na potrzeby Oddziału  
Pediatricznego Szpitala Specjalistycznego nr 2 w Bytomiu..

Numer referencyjny: 8/8PN/2025

## WYJAŚNIENIA TREŚCI SWZ

Zamawiający, **Szpital Specjalistyczny nr 2**, działając na podstawie art. 284 ust. 6 ustawy z dnia 11 września 2019 r. Prawo zamówień publicznych (t.j. Dz. U. z 2024 poz. 1320), udostępnia poniżej treść zapytań do Specyfikacji Warunków Zamówienia (zwanej dalej "SWZ") wraz z wyjaśnieniami:

### Pytanie nr 1

- 1) Strona tytułowa oraz opis przedmiaru branży budowlanej dotyczy innego zadania inwestycyjnego, nie zawierają one robót demontażowych, prac remontowych w obrębie klatek schodowych, strefy wejściowej na poziomie 0, malowania poręczy i innych, prosimy o dołączenie poprawnych przedmiarów.

**Stanowisko Zamawiającego:** Załączony przedmiar dotyczy remontowanego 3 piętra. Dodatkowe prace remontowe w obrębie klatek schodowych, strefy wejściowej na poziomie 0, malowania poręczy i innych zostały zawarte w opisie przedmiotu zamówienia. Zamawiający wymaga również uczestnictwa w wizji lokalnej.

- 2) Brak w dokumentacji zestawienia stolarki okiennej do wymiany, prosimy o dołączenie.

**Stanowisko Zamawiającego:** Okna nie podlegają wymianie, jedynie stolarka drzwiowa.

- 3) Załączona dokumentacja nie zawiera specyfikacji technicznej wyposażenia (m.in.: myjni-dezynfektora, maceratora), prosimy o dołączenie.

**Stanowisko Zamawiającego:** Zamawiający informuje, iż zmodyfikuje dokumentację poprzez usunięcie zapisów o wyposażenie m.in. myjni-dezynfektora, maceratora. Zamawiający nie wymaga wyposażenia, natomiast informuje iż docelowo na oddziale zostaną zainstalowane sprzęty o poniższych parametrach:

**Myjnia Dezynfektor - 1szt.**

Lp.	Parametry wymagane aparatu	Parametr wymagany
1.	Urządzenie nieprzelotowe, z załadunkiem od góry przeznaczone do opróżniania, mycia i dezynfekcji pojemników na wydzieliny i wydaliny ludzkie.	Tak
2.	Myjnia pełniąca dodatkowo funkcję zlewu – możliwość wygodnego wylewania nieczystości np. z wiadra bezpośrednio do komory bez ryzyka rozlania na podłogę.	Tak
3.	Minimalny załadunek na cykl: 1 basen + 1pokrywa basenu + 2kaczki	Tak
4.	Bezpieczny załadunek w koszu standardowym: w momencie załadunku basen trzymany jedną ręką za uchwyt, bez konieczności, przekładania, obracania i podpierania go drugą ręką celem aplikacji w koszu załadowniczym.	Tak
5.	Mycie i dezynfekcja przedmiotów za pomocą dysz natryskowych (w tym min. 4 obrotowych).	Tak
6.	Zasilanie elektryczne - możliwość podłączenia pod: 230V/ 50Hz lub 400V/3+N/50Hz.	Tak
7.	Całkowita moc ( max 4500W).	Tak
8.	Urządzenie wykonane w całości ze stali nierdzewnej klasy min. AISI 304 (obudowa, rama, komora, dusze, orurowanie wewnętrzne)	Tak
9.	W pełni zautomatyzowany cykl pracy	Tak
10.	Urządzenie wyposażone w przyciski/pedały nożne uruchamiające wybrany cykl.	TAK
11.	Minimum dwa programy: standardowy, intensywny.	TAK

12.	Drzwi komory otwierane i zamykane automatycznie, bez użycia rąk (zamykanie i otwieranie aktywowane przyciskami nożnymi lub czujnikami podczerwieni)	Tak
13.	Czas cyklu dla standardowego programu.	Tak
14.	Przystosowane do pracy z wodą ciepłą i zimną – surową, nie uzdatnioną	Tak
15.	Zużycie zimnej wody na cykl standardowy.	Tak
16.	Zużycie ciepłej wody na cykl standardowy:	TAK
17.	Podłączenie wody zimnej i ciepłej: ¾"	TAK
18.	Wbudowana pompa podajnika detergentu	TAK
19.	Automatyczne uchylanie pokrywy po skończonym cyklu	TAK
20.	Pakiet startowy – standardowy koszt na min. 2 kaczki plus basen z pokrywą, wielofunkcyjny kosz do dezynfekcji misek i wiader, 10 basenów oraz 5l kanister z płynem zmiękczającym wodę	TAK
21.	Możliwość stosowania naczyń i chemii różnych producentów.	TAK
22.	Bezpłatny serwis techniczny oraz przeglądy techniczne urządzenia (wraz z bezpłatnym dojazdem) w okresie trwania gwarancji.	TAK

#### Macerator – 1szt.

Lp.	Parametry wymagane aparatu	Parametr wymagany
23.	Macerator przeznaczony do utylizacji jednorazowego użytku naczyń wykonanych ze specjalnie przetworzonej pulpy papierowej – kaczek, basenów.	Tak
24.	Wydajność 1 naczynie jednorazowe typu kaczka/basen na 1 cykl.	Tak
25.	Konstrukcja ze stali nierdzewnej z frontem i górną pokrywą wykonaną z wysokiej jakości tworzywa	Tak
26.	Górna pokrywa ze specjalnym uchwytem uszczelniającym komorę a także umożliwiającym automatyczne otwieranie bez użycia dłoni. Cała górna obudowa i pokrywa komory tworząca jeden element, opływowa, łatwa w czyszczeniu	Tak
27.	Bezawaryjne, ręczne zamykanie pokrywy,	Tak



	bez użycia elektronicznych siłowników i czujników podczerwieni	
28.	Antybakteryjna powłoka zapobiegająca namnażaniu się bakterii na obudowie urządzenia	Tak
29.	Bęben wykonany w całości ze stali nierdzewnej.	Tak
30.	Komora maceratora wyposażona w niewielkie otwory o średnicy max. 10mm uniemożliwiające przedostanie się niepożądanego przedmiotu do rury kanalizacyjnej powodując zapchanie.	Tak
31.	Maceracja przy użyciu dwóch modułów tnąco rozrywających nie wymagających ostrzenia (dożywotnia gwarancja na moduły tnąco rozrywające).	Tak
32.	Wszystkie elementy tnące umiejscowione w głównej części komory (bezpośredni dostęp do wszystkich elementów tnących po otwarciu pokrywy, brak konieczności demontażu bębna w celu ich sprawdzenia i wyczyszczenia).	Tak
33.	Automatyczne uruchamianie urządzenia, funkcja „auto-start” po zamknięciu pokrywy.	TAK
34.	Zbiornik wodny znajdujący się w całości pod obudową ze stali nierdzewnej, odporny na uszkodzenia mechaniczne.	TAK
35.	Urządzenie wyposażone w uszczelkę zamontowaną na pokrywie zapewniającą szczelność komory podczas pracy, a miejsce jej instalacji zapewnia czystość oraz wydłuża żywotność.	TAK

W imieniu Zamawiającego:

