



Kalisz, dnia 10 listopada 2011 roku

Wykonawcy biorący udział w postępowaniu

I N F O R M A C J A

Dotyczy: postępowania na „Modernizację Oddziału Chirurgii Ogólnej i Naczyniowej – dostawa i montaż maceratorów, wysięgników do kroplówek oraz paneli nadłóżkowych dwustanowiskowych i trzystanowiskowych wraz z dostosowaniem instalacji gazów medycznych” (sprawa nr 73/11).

W odpowiedzi na pytania Wykonawców informujemy, co następuje:

Pytanie nr 1:

Czy Zamawiający wydzieli z pakietu poz. 1 (macerator) i utworzy oddzielne zadanie, co umożliwi udział w postępowaniu większej liczny oferentów a tym samym Zamawiającemu uzyskanie konkurencyjnej ceny za przedmiot Zamówienia ?

Odpowiedź: Zamawiający podtrzymuje zapisy specyfikacji istotnych warunków zamówienia i nie wyraża zgody na wydzielenie odrębnego zadania.

Pytanie nr 2 dot. maceratorów:

Czy Zamawiający wymaga aby urządzenie w czasie 1 cyklu pracy mieściło do 8 naczyń, co pozwala na znaczne obniżenie kosztów pracy urządzenia ?

Odpowiedź: Zamawiający nie wymaga aby urządzenie w czasie 1 cyklu pracy mieściło do 8 naczyń.

Pytanie nr 3 dot. maceratorów:

Czy Zamawiający wymaga aby wstępna praca urządzenia odbywała się na sucho? Takie rozwiązanie znacząco wpływa na redukcję zużycia wody w czasie cyklu (do 18L) a co za tym idzie obniżenie kosztów eksploatacji ?

Odpowiedź: Zamawiający nie wymaga aby wstępna praca urządzenia odbywała się na sucho.

Pytanie nr 4 dot. wysięgników do kroplówek:

Czy Zamawiający dopuści ofertę na m.in. wysięgniki teleskopowe do kroplówek o długości w stanie złożonym nie większej niż 1100 mm (przy dwuczłonowym wysięgniku aby uzyskać długość w stanie rozłożonym 1900 – 2100 mm jest to wymiar minimalny). W załączeniu karta katalogowa.

Odpowiedź: Zamawiający podtrzymuje zapisy specyfikacji istotnych warunków zamówienia i nie wyraża zgody na ich modyfikację.

Pytania dotyczące maceratorów:

Pytanie nr 5:

Czy Zamawiający odstąpi od wymogu:

„Macerator musi posiadać system aktywnej ochrony mikrobiologicznej dodany do części z tworzywa sztucznego, zapobiegający namnażaniu się mikroorganizmów na powierzchni urządzenia, minimalizujący ryzyko powstania zakażenia krzyżowego”

„górną pokrywę wykonaną z tworzywa z wbudowanym systemem antybakteryjnym”

Powyższe wymogi, nie mają funkcjonalnego uzasadnienia, a jedynie ograniczają liczbę Oferentów mogących przystąpić do postępowania. Urządzenia znajdujące się w brudowniku bezwzględnie wymagają czyszczenia powierzchni.

Odpowiedź: Zamawiający podtrzymuje zapisy specyfikacji istotnych warunków zamówienia i nie wyraża zgody na ich modyfikację.

Pytanie nr 6:

Czy Zamawiający wymaga aby macerator był wyposażony w dozownik i zbiornik płynu dezynfekującego

(5 l), wbudowany w urządzenie i stanowiący jego integralną część ?

Odpowiedź: Zamawiający wyjaśnia iż wymaga aby macerator był wyposażony w dozownik i zbiornik płynu dezynfekującego, ale nie określa jakiej on ma być pojemności.

Pytanie nr 7:

Czy Zamawiający wymaga aby macerator posiadał czytelny wyświetlacz LCD pokazujący stan urządzenia i ułatwiający jego obsługę? Wyświetlacz sygnalizuje błędy i usterki w procesie eksploatacji maceratora i umożliwia personelowi obsługującemu podjęcie racjonalnej decyzji podczas użytkowania.

Odpowiedź: Zamawiający wyjaśnia, że nie jest warunkiem wymaganym posiadanie przez macerator czytelnego wyświetlacza LCD.

Pytanie nr 8:

Czy Zamawiający wymaga aby cały proces maceracji był dokonywany przy użyciu wody, bez rozdrabniania wsadu na sucho? Rozwiązanie takie zapewnia optymalne rozdrobnienie wsadu i zapobiega zatykaniu się instalacji kanalizacyjnej ?

Odpowiedź: TAK.

Pytanie nr 9:

Czy Zamawiający wymaga nożnego otwarcia pokrywy poprzez podczerwień?

Tylko nożne otwieranie pokrywy poprzez podczerwień maceratora umożliwia dokonanie tej czynności w sposób higieniczny i przede wszystkim bez pomocy rąk, które są w tym momencie zajęte trzymaniem wsadu do maceratora – rozwiązanie takie eliminuje ryzyko upuszczenia z rąk wsadu lub wylania jego zawartości i dlatego właśnie znalazło zastosowanie w konstrukcjach maceratorów. Jest to jedyne zabezpieczenie przed zakażeniami krzyżowymi. Rozwiązanie takie również oszczędza czas pracy personelu.

Odpowiedź: Zamawiający informuje, że nie jest warunkiem wymaganym posiadanie przez macerator nożnego otwarcia pokrywy poprzez podczerwień.

Pytanie nr 10:

Czy Zamawiający wymaga aby w trakcie 2 minutowego cyklu urządzenie dokonywało automatycznego spłukiwania komory po zakończeniu procesie maceracji?

Odpowiedź: Zamawiający wyjaśnia, że nie jest warunkiem wymaganym, aby w trakcie dwuminutowego cyklu macerator dokonywał automatycznego spłukiwania komory po zakończeniu procesu maceracji.

Treść powyższej odpowiedzi stanowi, zgodnie z art. 38 ust. 4 ustawy Prawo zamówień publicznych (Dz.U. z 2010r. Nr 113, poz. 759 tekst jednolity z późn. zm.) zmianę treści specyfikacji istotnych warunków zamówienia i jest wiążąca dla wszystkich Wykonawców biorących udział w przedmiotowym postępowaniu.