

Nr spr. DZ/AM-231-4/26
Gliwice dn. 16.01.2026r.

DO WSZYSTKICH ZAINTERESOWANYCH

dot. zapytania ofertowego nr DZ/AM-231-4/26 z dnia 08.01.2026r. **na dostawę maceratora dla Narodowego Instytutu Onkologii im. Marii Skłodowskiej-Curie – Państwowego Instytutu Badawczego Oddział w Gliwicach.**

W związku ze złożonymi pytaniami do opublikowanej na stronie internetowej Zamawiającego dokumentacji odnośnie wyżej wymienionego zapytania ofertowego, przekazujemy Państwu treść pytań, jak i udzielonych odpowiedzi:

Pytanie nr 1**dotyczy – Macerator, pkt. 8**

Czy Zamawiający dopuści macerator obsługiwany zgodnie z zasadą „czystych rąk” - otwierany i zamykany za pomocą uchwytu łokciowego z autostartem po zamknięciu pokrywy? Takie rozwiązanie nie ogranicza w żaden sposób ruchów osoby obsługującej urządzenie, ponieważ otwarcie jak i zamknięcie komory odbywa się poprzez dotknięcie specjalnego uchwytu łokciem. Specjalny uchwyt tzw. łokciowy pełni jednocześnie funkcję zatrasku i gwarantuje idealną szczelność komory. Dodatkowo górna pokrywa wykonana jest z tworzywa z wbudowaną barierą antybakteryjną. Czujniki podczerwieni ulegają częstym awariom, co zwiększa koszty eksploatacji urządzenia.

Odpowiedź: Zamawiający nie dopuszcza.

Pytanie nr 2**dotyczy – Macerator, pkt. 1**

Czy Zamawiający dopuści urządzenie posiadające obudowę - konstrukcję ze stali nierdzewnej z frontem i górną pokrywą wykonaną z wysokiej jakości tworzywa?

Odpowiedź: Zamawiający dopuszcza powyższe rozwiązanie.

Pytanie nr 3**dotyczy – Macerator, pkt. 3**

Czy Zamawiający dopuści urządzenie posiadające dozownik płynu antybakteryjnego – dezodoryzującego w postaci zewnętrznego zbiornika ze środkiem?

Odpowiedź: Zamawiający nie dopuszcza.

Pytanie nr 4**dotyczy – Macerator, pkt. 6**

Czy Zamawiający dopuści urządzenie o wymiarach (szerokość x wysokość x głębokość): 360 mm x 977 mm (1253 mm otwarta pokrywa) x 445 mm?

Odpowiedź: Zamawiający dopuszcza powyższe rozwiązanie.

Pytanie nr 5

dotyczy – Macerator, pkt. 7

Czy Zamawiający dopuści urządzenie posiadające zamiast wyświetlacza diody LED informujące o stanie gotowości urządzenia do pracy, aktualnej fazie cyklu i usterkach?

Odpowiedź: Zamawiający dopuszcza powyższe rozwiązanie.

Pytanie nr 6

dotyczy – Macerator, pkt. 13

Czy Zamawiający dopuści urządzenie posiadające poziom dźwięku 68 dB +/- 2 dB?

Odpowiedź: Zamawiający dopuszcza powyższe rozwiązanie.

Pytanie nr 7

dotyczy – 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: Zamawiający dopuszcza powyższe rozwiązanie.

Pytanie nr 8

dotyczy – Macerator

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: Zamawiający dopuszcza powyższe rozwiązanie.

Pytanie nr 9

dotyczy – Macerator

Czy Zamawiający wymaga, aby urządzenie posiadało silnik o mocy $\leq 0,4\text{kW}$? Macerator posiadający taki silnik gwarantuje mniejsze zużycie prądu, a jego moc jest wystarczająca do pełnej maceracji naczyń z pulpy celulozowej.

Odpowiedź: Zamawiający dopuszcza powyższe rozwiązanie.

Pytanie nr 10

Dotyczy załącznik nr 2 / parametry techniczne / Parametry podstawowe punkt nr 6

Czy Zamawiający dopuści do zaoferowania macerator o wymiarach zewnętrznych: 628 mm x 474 mm x 1027 mm spełniający pozostałe parametry SWZ?

Odpowiedź: Zamawiający dopuszcza powyższe rozwiązanie.

Pytanie nr 11

Prosimy o dopuszczenie do zaoferowania jako równoważnego (bez punktacji) maceratora o poniższych właściwościach:

"Urządzenie przeznaczone do utylizacji naczyń jednorazowego użytku wykonanych ze specjalnie przetworzonej pulpy celulozowej.

Ładowność: do 2 naczyń z pulpy.

Bezdotykowe otwieranie pokrywy za pomocą fotokomórki nożnej, poprzez wsunięcie stopy. Nie dopuszcza się otwierania ręcznego oraz przycisków nożnych.

Uruchamianie bezdotykowe za pomocą czujnika podczerwieni – zapewnia to wygodne użytkowanie oraz eliminuje ryzyko zakażeń krzyżowych.

Bezdotykowe zamykanie pokrywy poprzez czujnik zbliżeniowy umieszczony w górnej części urządzenia. Nie dopuszcza się zamykania ręcznego oraz łokciowego.

Automatyczny, antybakteryjny proces czyszczenia i deodoryzacji.

Wbudowana pompa perystaltyczna.

System 7 noży tnących.

Urządzenie wyposażone w podwójną komorę maceracji. Górna komora wyposażona w 5 noży rozdrabniających oraz dolna komora wyposażona w dodatkowe noże, 2, które zapewniają całkowite rozdrobnienie pulpy.

Podwójna komora maceracji – mielenie i rozdrobnienie naczyń medycznych wykonanych z pulpy celulozowej do postaci cieczy, która z łatwością zostaje odprowadzona odpływem kanalizacyjnym.

Moc silnika: 0,75 kW.

Moc całkowita urządzenia: 0,8 kW.

Moc pompy wody: 0,125 kW.

Waga netto: 64 kg.

Zasilanie 230V / 50Hz / 60Hz, bezpiecznik 13A.

Zużycie energii na cykl: 0,006 kW.

Czas trwania cyklu: 65 sekund – czas gwarantujący pełną macerację do postaci cieczy.

Odpływ 50 Φ.

Poziom hałasu: 58,9 dB.

Wymiary urządzenia przy zamkniętej pokrywie: 400 szer. x 975 wys. x 510 głęb. mm

Wymiary urządzenia przy otwartej pokrywie: 400 szer. x 1500 wys. x 510 głęb. mm

Podłączenie wody 3/4".

Pojemność zbiornika na wodę: 15 litrów.

Zużycie wody na cykl: 9,7 litra.

Przepływ wody: 10 litrów / minutę – 1 bar.

Ciśnienie wody – woda zimna 0,5–10 bar.

Pokrywa wykonana z tworzywa sztucznego z zatopionymi nanocząsteczkami srebra, zapewniająca ochronę antybakteryjną.

Powierzchnia górnej pokrywy wykonana z tworzywa sztucznego odporna na uderzenia i porysowania.

Bęben wraz z nożami tnącymi w całości wykonany ze stali nierdzewnej.

Obudowa wykonana ze stali nierdzewnej klasy 304 wg AISI.

Zamknięty bęben w technologii instant flow z uszczelką bezobsługową.

Czujnik zamykania/otwierania pokrywy, czujnik braku wody, czujnik zablokowanego odpływu.

Uchwyt z zatraskiem do uszczelniania pokrywy.

Zabezpieczenia w postaci automatycznej informacji o usterkach mechanicznych.

Zabezpieczenie IP54.

Wyświetlacz LCD informujący o ewentualnych błędach oraz diody LCD.

Funkcja „auto-start” – automatyczne uruchamianie urządzenia po zamknięciu komory.

Automatyczne zamykanie pokrywy maceratora poprzedzone sygnałem dźwiękowym w przypadku braku podjęcia czynności – czas przed automatycznym zamknięciem jest regulowany, standardowo 60 s.

Urządzenie wyposażone w opcję stanu uśpienia/czuwania.

Sygnalizacja potrzeby wykonania przeglądu wyświetlana na panelu sterowania.

System automatycznego czyszczenia odpływu co 24 godziny.

Możliwość umieszczenia przyłącza przelewowego z prawej lub lewej strony w zależności od potrzeb użytkownika.

Odporny na uszkodzenia zbiornik na wodę z tworzywa sztucznego, umieszczony na tylnej ścianie urządzenia."

Odpowiedź: Zamawiający nie może zaakceptować zaproponowanego rozwiązania, ponieważ nie odnosi się ono do wszystkich wymaganych parametrów maceratora zgodnie z zapytaniem ofertowym. W związku z czym Zamawiający podtrzymuje minimalne wymagania techniczne określone w załączniku nr 2 (opis przedmiotu zamówienia) z uwzględnieniem powyższych odpowiedzi.

Niniejszym Zamawiający informuje, iż zmianie ulega termin składania ofert cenowych z dnia 16.01.2026r. na dzień 20.01.2026r.