

ZAPYTANIA DO SIWZ PRZETARGU NIEOGRANICZONEGO P/116/02/11:

Pytanie nr 1:

Zamawiający określił w pkt 10.4.2 aby do oferty dołączyć n/w dokumenty;

10.4.2 Dokumenty dotyczące przedmiotu Zamówienia:

- a) Atesty
- b) Karta gwarancyjna,
- c) Dokumentacja Techniczno – Ruchowa

W/w dokumenty znajdują się w instrukcjach obsługi poszczególnych urządzeń które są dostępne po zakupie urządzeń. W czasie odbioru i sporządzania protokołu odbioru przekazuje się wykonawcy wszystkie instrukcje obsługi urządzeń i wypełnione karty gwarancyjne. Jedynym dokumentem który jest wcześniej dostępny mogą być atest ,deklaracje zgodności. Wydaje się niecelowe żądania w ofercie w/w dokumentów a można je zapisać w SIWZ jako punkt obowiązujący w czasie odbioru urządzeń wyposażenia kuchni.

Odpowiedź:

Zgadza się, iż w/w dokumenty znajdują się w instrukcjach obsługi poszczególnych urządzeń; dlatego też w SIWZ w punkcie 18 ust.2 zapisano, iż dokumenty te są potrzebne do odbioru końcowego.

Pytanie nr 2:

Zwracamy się do Państwa z zapytaniem, które dotyczy treści specyfikacji istotnych warunków zamówienia przetargu nieograniczonego nr p/116/02/11. Nasze wątpliwości odnoszą się do pieca konwekcyjno – parowego 11 półkowego GN 1/1. Dlaczego zamawiający uznał za konieczny element wyposażenia: chowane drzwi w prawy bok wraz z bakteriobójczą rączką? Sposób otwierania i zamykania drzwi nie ma żadnego wpływu na jakość oraz smak przygotowywanych wewnątrz piec potraw. Takie sformułowanie warunku przez zamawiającego daje podstawę do domniemania naruszenia art. 7 przytoczonej w nagłówku ustawy. Obowiązkiem zamawiającego jest przygotowanie i przeprowadzenie postępowania w sposób zapewniający zachowanie uczciwej konkurencji oraz równe traktowanie wykonawców. Określenie warunku dotyczącego sposobu otwierania drzwi ogranicza bardzo istotnie krąg oferentów. Wiadomo bowiem, że przedstawione wymogi na polskim rynku spełnia piec konwekcyjno-parowy tylko jednego producenta.

Odpowiedź:

Sposób otwierania drzwi do pieca konwekcyjno-parowego 11 półkowego GN 1/1 określony został poprzez chowanie drzwi w prawy bok, co wynika z ograniczeń bezpieczeństwa jego użytkowania, a w dalszej kolejności uniemożliwia zastosowanie drzwi chowanych w lewy bok, ponieważ utrudniałoby to funkcjonowanie kuchni i jej użytkowanie. Zastosowany sposób chowania drzwi wynika także z dokumentacji przygotowanej przed ogłoszeniem przetargu uwzględniającej funkcjonowanie kuchni jako całości. Przepisy bezpieczeństwa przemawiają także za zastosowaniem bakteriobójczej rączki, ponieważ jest to pomieszczenie dla osób szczególnie narażonych na działanie bakterii (dzieci w wieku przedszkolnym i szkolnym), a także ze względu na ilość osób przebywających na małej powierzchni i wynika z zaleceń służb sanitarnych.

Pytanie nr 3

Czy zamawiający dopuszcza urządzenia równoważne dotyczy to poz. 8,15 16 17 18 .30. Opis przedmiotu zamówienia jest pomieszany zwłaszcza dotyczy to pieca konwekcyjnego jego wymiary i moc oraz poj. na 11 GN sugeruje że nie ma takiego pieca. Piece konwekcyjne są o pojemności 5, 6, 7, 10 GN. Moc pieca 11kW sugeruje że jest to piec na 6 GN.

Odpowiedź:

Dopuszcza się piec konwekcyjno – parowy z przewodnikami na 11 GN 1/1 o większej mocy. Dopuszcza się pojemność 10 GN 1/1 65 mm + 1 GN 1/1

Pytanie nr 4

W poz. 30 opis techniczny zmywarki zamawiający tak opisał przedmiot zamówienia że może być zmywarka tylko z jednej firmy Winterhalter. Czy zamawiający potwierdza dostawę tak drogiej zmywarki (ok 20000,00zł) czy też innej zmywarki wówczas musiałby zostać rozszerzony opis przedmiotu zamówienia z dopuszczeniem tolerancji w wymiarach zewnętrznych.

Odpowiedź:

Zamawiający nie dopuszcza zmywarki o innych parametrach niż podane w specyfikacji parametry i wymogi. Wymaga się aby system myjący, filtracja wody zapewniły najlepszą jakość a zarazem higienę zmywanych naczyń przy założeniu minimalnego zużycia wody i środków myjących (detergent).

Pytanie nr 5

W poz 15,16,17,18 zamawiający określił linie gastronomiczną (kuchnie, patelnie ,element neutralny kuchnia 2 płytowa) jako linia 730 o wymiarach 800x730x900. Według mojej wiedzy nie ma takiej linii 730 - natomiast typowe linie gastronomiczne to 600,650 700,900. Wydaje się że zamawiający miał zamiar określić linie 800x700x900, Pytania czy o taką linie chodzi przy zachowaniu tych samych lub wyższych parametrów parametrów technicznych.

Odpowiedź:

Zamawiający posiada wiedzę, iż na rynku dostępne są urządzenia o podanych wymiarach. W pomieszczeniu kuchennym są już zabudowane media oraz wentylacja wraz z okapem dlatego też wymagane jest zastosowanie urządzeń o wymiarach podanych w specyfikacji urządzeń.

Pytanie nr 6

W poz. 12 zamawiający określił element neutralny z elementem grzewczym z szufladą czy chodzi o blat podgrzewany w elemencie neutralnym czy też o zwykły element neutralny. Proszę o dokładniejszy opis tego urządzenia.

Odpowiedź:

Zamawiający w poz. 12 nie określa elementu neutralnego jako element grzewczy, jedynie wskazuje, że ten element powinien być tego samego producenta co linia grzewcza, celem idealnego dopasowania całej linii jako całości.

Pytanie nr 7

Czy zamawiający wymaga załączenia kart katalogowych urządzeń, potwierdzających zaoferowanie odpowiednich urządzeń. W wielu przetargach ostatecznie dostarczane są inne urządzenia niż wymagane przez Zamawiającego, brak kart katalogowych utrudnia także oferentom porównanie ofert i rzetelność zaoferowanych urządzeń.

Odpowiedź:

Poruszona kwestia jest rzeczywiście dosyć istotna, dlatego też Zamawiający nie ma zastrzeżeń co do dostarczenia w ofercie kart katalogowych zaoferowanych urządzeń, jednakże na tym etapie postępowania nie może się to stać wymogiem.

Pytanie nr 8

Czy Zamawiający wymaga dostarczenia urządzeń ciągu kuchennego z linii jednego producenta, czy dopuszcza dostawę mieszanych urządzeń – różnych firm o równoważnych parametrach.

Odpowiedź:

Nie ma wymogu jednego producenta co do ciągu kuchennego, jednakże aby zachować ciągłość i idealne spasowanie urządzeń przypuszczamy, że jedynie zaoferowanie w ciągu kuchennym urządzeń jednego producenta spowoduje spełnienie wymogów jakościowych co do ich spasowania a co za tym idzie funkcjonalności oraz wykluczy możliwość późniejszych problemów związanych z funkcjonalnością.

Pytanie nr 9

Czy Zamawiający dopuszcza zastosowanie innych nie gorszych urządzeń o równoważnych parametrach, proszę podać czy dopuszcza się inne wymiary urządzeń, jeśli tak jaka jest procentowo dopuszczalna tolerancja wymiarów. Jakie parametry Zamawiający uznaje jako podstawowe do porównania urządzeń i jakie dopuszcza odstępstwa – informacja taka pozwoli na zaoferowanie urządzeń równoważnych.

Odpowiedź:

Podstawowe parametry urządzeń zostały podane w SIWZ. Nie dopuszcza się urządzeń o niższej mocy grzewczej, mniejszych pojemnościach oraz o innych wymiarach zewnętrznych. W tym ostatnim przypadku jest to spowodowane zabudową kuchni w już istniejących pomieszczeniach z istniejącymi mediami i wentylacją wraz z okapem.

Pytanie nr 10

Informujemy, że pozycja nr 15 tj. kuchnia elektryczna 4-płytowa o wymiarach 800x730x900 oraz poz. nr 16 – Patelnia elektryczna przechylna i poz. nr 18-kuchnia elektryczna 2-płytowa wskazują na dostępność u jednego producenta a Mianowicie firmy OFFCAR.

Podana głębokość urządzeń (730 mm) jest nietypowa dla linii urządzeń gastronomicznych. Sugerujemy linię 700 firmy Kromet gdzie znajdziemy urządzenia pożądane przez Zamawiającego. Prosimy o akceptację takiego producenta przy zachowaniu długości urządzeń.

Odpowiedź:

Podana w pytaniu firma nie jest jedynym producentem linii gastronomicznych głębokości 730 mm. Ze względu na już przygotowane pomieszczenia wraz z zainstalowaną wentylacją i okapem oraz planowaną ilością przygotowywanych posiłków nie dopuszcza się linii gastronomicznej o innych wymiarach niż podane w specyfikacji.

Pytanie nr 11

Piec konwekcyjno – parowy z 11 półkami GN i chowanymi drzwiami występuje tylko u producenta Conwotherm. Te same lub lepsze parametry spełnia piec firmy Rational elektryczny. Prosimy o akceptację takiego producenta.

Odpowiedź:

Podane w SIWZ parametry pieca zapewniają najwyższy poziom bezpieczeństwa oraz spełnienie wszystkich wymogów BHP, co powoduje, iż osoby obsługujące to urządzenie nie będą narażone na kontakt z nagrzanymi elementami pieca a co za tym idzie będą mniej podatne na różnego rodzaju okaleczenia bądź oparzenia. Jednocześnie ograniczenie powierzchni kuchni wymusza zastosowanie urządzeń o takich parametrach i wymogach jak podane w SIWZ.

Pytanie nr 12

Poz. 11 i 20, Półka wisząca – jaka ma być wysokość nosników, na której umieszczone są półki

Odpowiedź:

Minimalna wysokość 59 cm.

Pytanie nr 13

Poz. 14 Czy dopuszcza się piekarnik o mocy 5 kW oraz wymiary 800x700x900 mm.

Odpowiedź:

Parametry piekarnika określone w SIWZ uwzględniają ilość i czas przygotowania posiłków, dlatego też, nie dopuszcza się odstępstw od specyfikacji w tym zakresie.

Pytanie nr 14

Poz. 15 Czy dopuszcza się misę o poj. 50 l. oraz wymiarach 800x700x900.

Odpowiedź:

Ze względu na ilość i czas przygotowania posiłków wymagana wielkość misy 60 l i więcej.

Pytanie nr 15

Poz. 18 Czy dopuszcza się wymiary kuchni 400x700x900 mm.

Odpowiedź:

Ze względu na przygotowane pomieszczenie kuchenne oraz zainstalowane media i wentylację wraz z okapem nie przewiduje się odstępstw co do wymiarów kuchni.

Pytanie nr 16

Poz. 33 Czy dopuszcza się naświetlacz o mocy 64 W lub 77 W.

Odpowiedź:

Dopuszcza się.

Pytanie nr 17

Poz. 41 Proszę o podanie wysokości komory basenu.

Odpowiedź:

Wysokość komory basenu – 300 mm.

Pytanie nr 18

Czy urządzenia grzewcze kuchnia elektryczna 4-palnikowa z piekarnikiem i kuchnia elektryczna 2-palnikowa oraz patelnia przechylną mogą mieć głębokość 775 lub 700.

Odpowiedź:

Ze względu na przygotowane pomieszczenie kuchenne oraz zainstalowane media i wentylację wraz z okapem nie przewiduje się odstępstw co do wymiarów urządzeń.

Pytanie nr 19

Czy dopuszczają państwo piec 10GN, bez raczki bakteriobójczej ale o podobnych lub lepszych parametrach technicznych.

Odpowiedź:

Ze względu na specyfikę kuchni nie dopuszczamy odstępstw od wyposażenia i parametrów. (patrz pyt. 2).

Pytanie nr 20

Czy dla poniższych pozycji dopuszczacie Państwo zastosowanie następujących rozwiązań, nie wpływających istotnie na użytkowanie urządzeń?

L.p.	Opis urządzenia	Opis	Wymiary(mm) dłxgłxwys	V	kW
15	Kuchnia elektryczna 4 płytowa (płyty grzewcze okrągłe o mocy: 3x2,6kW + 1x2kW) z piekarnikiem elektrycznym o mocy 6,5 kW i wymiarach GN 2/1	Piekarnik elektryczny z rusztem GN 2/1 z dolnym i górnym systemem grzania regulowana temperatura piekarnika termostatem do 250 stopni C	800x700x850	400	16,3
16	Patelnia elektryczna przechylna	regulowana temperatura pracy termostatem do 275 stopniC. pojemność misy 50 litrów	800x780x850	400	9,0
17	Szafka z dwiema szufladami i blatem roboczym	Element neutralny łączenie z elementami grzewczymi na styk , pod blatem szuflada GN 1/1	400x700x850		
18	Kuchnia elektryczna 2 płytowa z szafką i drzwiczkami (płyty grzewcze okrągłe o mocy 2,6 kW każda)		400x700x850	400	5,2
30	Zmywarka z funkcją wyparzania	Kosz 500x500mm, wysokość wejścia do komory zmywarki 320 mm, cykl mycia: 120 sekpompa odpływowa, dozowniki płynu myjącego i płynu nabłyszczającego,	580x610x840	230	3,9

Odpowiedź:

poz.15

Ze względu na przewidywaną wielkość produkcji nie dopuszcza się zastosowania płyt grzewczych w kuchni elektrycznej o mocy niższej niż 2,6kW.

poz.16

Pojemność patelni musi wynosić 60l. Wszystkie urządzenia grzewcze muszą pochodzić od jednego producenta, być z jednej linii grzewczej - nie mogą różnić się wymiarami.

poz 17.

Element neutralny podobnie jak urządzenia grzewcze powinien pochodzić od jednego producenta i być wykonany w tej samej estetyce.

poz. 18

Wymiary kuchni elektrycznej ze względu na przygotowane pomieszczenie kuchenne nie odpowiadają projektowanym wymiarom.

poz.30

Ze względu na przewidywaną wielkość produkcji moc i wydajność zmywarki musi zostać zachowana.