

OWO.272.21.2017

Nakło nad Notecią, 09.11.2017

ZAINTERESOWANI WYKONAWCY

Dotyczy odpowiedzi na pytanie do postępowania prowadzonego w trybie przetargu nieograniczonego na zakup kompleksowego wyposażenia do pracowni gastronomicznych w ramach projektu "Nowoczesna szkoła zawodowa - najlepszym wyborem" współfinansowanego z Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego w ramach Osi priorytetowej 6. Solidarne społeczeństwo i konkurencyjne kadry, Działania 6.3 Inwestycja w infrastrukturę edukacyjną, Poddziałania 6.3.2 Inwestycje w infrastrukturę kształcenia zawodowego Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Kujawsko-Pomorskiego na lata 2014-2020

W dniach 07-08.11.2017 r. do siedziby Zamawiającego wpłynęły zapytania o następującej treści:

Pismo z dnia 07.11.2017 r.

„Pytania do specyfikacji technicznej

Dotyczy: postępowanie w trybie przetargu nieograniczonego na zakup kompleksowego wyposażenia do pracowni gastronomicznych

Numer sprawy: OWO.272.21.2017

Zwracamy się z prośbą o udzielenie dotyczących poniższych towarów:

Część 1a Poz. 7 kuchenka gazowa z piekarnikiem elektrycznym

Proszę o doprecyzowanie czy to ma być kuchnia profesjonalna, czy AGD oraz podać wymiary, moc kuchni, na jaki rodzaj gazu ma być zasilana.

Część 1a Poz. 24 wychładzarka szokowa

Opisany przez zamawiającego towar został wycofany z oferty producenta, zatem czy zostanie dopuszczona schładzarka szokowa urządzenia służące do szybkiego schładzania lub zmrażania przygotowanych potraw – obudowa zewnętrzna oraz komora wewnętrzna w całości z wysokogatunkowej stali nierdzewnej

- komora wewnętrzna z zaokrąglonymi narożnikami ułatwiającymi czyszczenie
- komora z prowadnicami na GN 1/1 i blachy piekarnicze 600x400mm
- izolacja o grubości 60mm z poliuretanu, wtryskiwana pod wysokim ciśnieniem, co gwarantuje wysoki współczynnik izolacji termicznej
- górna pokrywa zdejmowana
- automatycznie domykające się drzwi z uszczelką magnetyczną
- elektroniczny panel sterowania i kontroli danych
- sonda w zestawie
- system schładzania/zamrażania wymuszony wentylatorem
- bezproblemowa praca w temperaturze otoczenia do +43C i wilgotności względnej powietrza do 65%
- środek chłodniczy: R404A/R507



- możliwość schładzania od +70C do +3C (90 minut) od +70C do -18C (240 min.) lub w określonym czasie bez podawania końcowej temperatury
- regulowane nóżki ze stali nierdzewnej
- pojemność komory: 5x GN 1/1 lub 5 blach 600x400 mm
- wymiary wew. komory: 610x410x410mm
- 5 par przewodnic z odstępem co 70 mm
- wydajność przy schładzaniu do +3C: 20 kg
- wydajność przy zamrażaniu do - 18C: 15 kg

Wymiary w mm: 750x740x850/880(h)

Waga w kg: 71

Opis/charakterystyka: pojemność komory 5xGN 1/1 lub 5 x blach 600x400 mm

Seria:

Moc (w): 1420

Napięcie (V): 230

Część 1a poz. 31 czajnik elektryczny

Zamawiający w nazwie pozycji wskazuje przedział 1,5-2l, a w opisie podaje 2l, zatem o jakiej pojemności powinien być czajnik.

Część 1a Poz. 35 naświetlacz do jaj

Zamawiający w opisie podaje moc naświetlacza na 10 jaj, a wymiary wskazują na wyświetlacz na 30 jaj. Proszę o weryfikację opisu i doprecyzowanie jaki naświetlacz Zamawiający chce otrzymać.

Część 1a poz. 41 Kostkarka do lodu

Zamawiający podaje moc kostkarki, która wskazuje na wydajność 10kg/24 godziny, a Zamawiający podaje wydajność 15-20 kg/24 godziny co wyklucza dalsze parametry, gdyż o tej wydajności kom kostkarki powinna być 145w i byłyby inne wymiary. Proszę o weryfikację opisu w celu identyfikacji, jaką zamawiający chce kostkarkę.

Część 1a poz. 48 płyta grzewcza

Zamawiający opisał płytę, która została wycofana przez producenta ze sprzedaży. Zatem, czy Zamawiający dopuści płytę o wymiarach 53x102x7 cm i mocy 600w, temperatura robocza 35-95°C lub płytę o wymiarach 52,5 x 101,5 x 7 cm moc 1200w zakres regulacji temperatury od 30 do 85°C.

Część 1a poz. 68 jarzynyak

Czy Zamawiający dopuści jarzynyak o dł. ostrza 9cm?

Część 1a poz. 71 talerze do dania zasadniczego

Zamawiający w ilości podaje, że w tej pozycji mają być talerze płaskie i głębokie ale podaje tylko jeden wymiar, proszę uzupełnić wymiar drugiego rodzaju talerza.

Część 1a poz. 86 młynek do pieprzu

Czy Zamawiający dopuści młynek do pieprzu stalowy mechanizm mielenia, wykonany z drewna kauczukowego, możliwość regulacji grubości mielenia wysokość 300mm, gdyż opisany młynek został wycofany ze sprzedaży.



Część 1a poz. 96 wałek do ciasta

Czy Zamawiający dopuści wałek o długości 470mm przy zachowaniu pozostałych parametrów.

Część 1a Poz. 101 Forma do pasztetu

Opisana przez Zamawiającego forma została wycofana ze sprzedaży, czy Zamawiający dopuści formę o wymiarach 400x50x35mm.

Część 1a Poz. 102 forma do gotowania budyniu

Opisana przez Zamawiającego forma została wycofana ze sprzedaży, czy Zamawiający dopuści formę metalową z powłoką nieprzywierającą z pokrywką poj. 12,8l, średnica 18cm, wysokość 10,3 cm.

Część 1a poz. 104 Szatkownica ręczna

Wymiary w opisie przedmiotu zamówienia wskazują na szatkownicę wykonaną ze stali nierdzewnej, a zamawiający jako materiał wykonania podaje stal nierdzewną. Zatem proszę doprecyzować jaką szatkownicę zamawiający chce dostać.

Część 1a poz. 106 szufelka do nakładania frytek

Zamawiający podaje, że szufelka ma mieć szerokość wlotu 70mm o takim parametrze jest szufelka, ale bez zdejmowanego uchwyty ta, która ma zdejmowany uchwyt ma szerokość wlotu 75mm, proszę doprecyzować, którą szufelkę Zamawiający miał na myśli.

Część 1a poz. 109 łopatką do teflonu

Proszę uzupełnić opis o materiał wykonania i długość”.

Odpowiedź

1. Część 1a pozycja 7 kuchenka gazowa z piekarnikiem elektrycznym

Kuchnia AGD, wymiary minimalne: 50x85x60, kuchenka zasilana mieszaniną propan-butan, Zamawiający dopuszcza obniżenie mocy przyłączeniowej do 3 kW.

2. Część 1a pozycja 24 wychładzarka szokowa

Zamawiający dopuszcza zaproponowaną przez Wykonawcę schładzarkę szokową.

3. Część 1a pozycja 31 czajnik elektryczny

W nazwie błędnie wpisano przedział 1,5-2l, czajnik powinien posiadać pojemność 2l, tak jak zapisano w opisie przedmiotu zamówienia.

4. Część 1a pozycja 35 naświetlacz do jaj

W opisie błędnie wpisano moc 40W, powinno być: 80 W, pozostała część opisu jest prawidłowa, naświetlacz ma być na 30 jaj.

5. Część 1a pozycja 41 kostkarka do lodu

W opisie błędnie wpisano wydajność 15-20 kg/24h, powinno być 10 kg/24h, pozostała część opisu jest prawidłowa.

6. Część 1a pozycja 48 taca grzewcza

Zamawiający dopuszcza zaproponowaną przez Wykonawcę płytę grzewczą o wymiarach 53x102x7 cm i mocy 600W, przy temperaturze roboczej 35-95°C, a także dopuszcza płytę o wymiarach 52,5x101,5x7 cm o mocy 1200W i zakresie regulacji temperatury od 30 do 85°C.



7. Część 1a pozycja 68 jarzynyak

Zamawiający dopuści jarzynyak o długości ostrza 9cm, pod warunkiem spełnienia pozostałych parametrów wskazanych w opisie.

8. Część 1a poz. 71 talerze do dania zasadniczego

Talerz głęboki średnica ok. 20 cm, wysokość ok. 4 cm, talerz płaski ok. 23 cm, wysokość ok. 2 cm, materiał porcelana, kolor biały, zamawiający dopuszcza różnicę w wymiarach wyżej wymienionych talerzy o +/- 2 cm.

9. Część 1a pozycja 86 młynek do pieprzu

Zamawiający dopuszcza zaproponowany przez Wykonawcę młynek do pieprzu ze stalowym mechanizmem mielenia, wykonany z drewna kauczukowego, z możliwością regulacji grubości mielenia, o wysokości 300 mm.

10. Część 1a pozycja 96 wałek do ciasta

Zamawiający dopuści wałek do ciasta o długości 470 mm, pod warunkiem spełnienia pozostałych parametrów wskazanych w opisie.

11. Część 1a pozycja 101 forma do pasztetu

Zamawiający dopuści zaproponowaną przez Wykonawcę formę do pasztetu o wymiarach 400x50x35mm pod warunkiem, że wyżej wymieniona forma wykonana będzie ze stali nierdzewnej oraz będzie posiadać pokrywę.

12. Część 1a pozycja 102 forma do gotowania budyniu

Zamawiający nie dopuszcza zaproponowanej przez Wykonawcę formy do budyniu. Zamawiający wymaga formy opisanej w pozycji 102, dopuszcza różnicę w wymiarach wyżej wymienionej formy o +/- 3 cm. Pozostałe parametry muszą być zachowane, tj. forma wykonana ze stali nierdzewnej 18/10, posiadająca pokrywę.

13. Część 1a pozycja 104 szatkownica ręczna

Zamawiający wymaga zaoferowania szatkownicy posiadającej ostrza ze stali nierdzewnej umieszczone w obudowie wykonanej z tworzywa ABS, nóżki szatkownicy ze stali kwasoodpornej.

14. Część 1a pozycja 106 szufelka do nakładania frytek

Zamawiający wymaga szufelki do nakładania frytek opisanej w pozycji 106, dopuszcza różnicę w wymiarach wyżej wymienionej szufelki o +/- 1 cm.

15. Część 1a pozycja 109 łopatka do teflonu

Zamawiający wymaga łopatki do teflonu wykonanej z wytrzymałego tworzywa, np. poliamidu, wzmocnionego włóknem szklanym, o długości 32 cm. Zamawiający dopuszcza różnicę w wymiarach wyżej wymienionej łopatki o +/- 3 cm.

Pismo nr 1 z dnia 08.11.2017 r.

„W załączniku przesyłamy pismo z Firmy Hendi, który był producentem niżej wymienionych pozycji, odnośnie dostępności:

1. Podgrzewacz do talerzy,



2. Taca grzewcza prostokątna,

Firmy oferujące wyżej wymienione urządzenia nie mają ich dostępnych fizycznie, a ich oferta na stronach internetowych jest niezaktualizowana.

W związku z powyższym prosimy o dopuszczenie urządzeń o niżej wymienionych parametrach:

1. Podgrzewacz do talerzy:

Wymiary:

Wewnętrzne O330-440mm.

Zewnętrzne O460-575mm.

Moc przyłączeniowa: 600W / 230V.

Pojemność: ok 30-40 talerzy, O 320mm.

Urządzenie można postawić na stole roboczym lub bezpośrednio przy ladzie.

Stal nierdzewna.

Stabilna półka.

Oszczędność miejsca dzięki otwieranym do środka szklanym drzwiom obrotowym.

2. Płyta grzewcza prostokątna:

Płyta grzewcza 1/1 GN, obudowa z aluminium.

Powierzchnia płyty wykonana ze szkła, włącznik/wyłącznik.

Maksymalna temperatura powierzchni płyty 95°C.

Płynna regulacja temperatury od 30°C do 95°C.

Lampka kontrolna.

Moc przyłączeniowa 150W / 230V 50/60Hz.

Parametry: 570x305x(H)40mm.

Odpowiedź:

1. Załącznik 1b – podgrzewacz do talerzy – Zamawiający dopuszcza zaproponowany przez Wykonawcę podgrzewacz do talerzy o wymiarach: wewnętrznych: średnica 330-440mm, zewnętrznych: średnica 460-575mm, mocy przyłączeniowej 600W/230V, pojemności 30-40 talerzy o średnicy 320mm, ze stali nierdzewnej i szklanymi obrotowymi drzwiami.
2. Załącznik 1a – taca grzewcza – Zamawiający nie dopuszcza płyty grzewczej prostokątnej, 1/1 GN, obudowa z aluminium, powierzchnia płyty wykonana ze szkła, włącznik/wyłącznik, maksymalna temperatura powierzchni płyty 95°C, płynna regulacja temperatury od 30°C do 95°C, lampka kontrolna, moc przyłączeniowa 150W/230V, 50/60Hz, wymiary: 570x305x(H)40mm, natomiast dopuszcza płytę grzewczą o wymiarach 53x102x7 cm i mocy 600W, przy temperaturze roboczej 35-95°C, a także dopuszcza płytę o wymiarach 52,5x101,5x7 cm o mocy 1200W i zakresie regulacji temperatury od 30 do 85°C.

Pismo nr 2 z dnia 08.11.2017 r.

„Zapytanie o dopuszczenie proponowanego asortymentu.

1. W załączniku 1c – szczegółowego opisu przedmiotu zamówienia – pozycja nr 7 Zamawiający opisał piec segmentowy:



Piec podwójny, o wymiarach 67x58x50cm, z termostatem 0-350°C, z regulatorem.

O mocy 6kW, z podwójną izolacją, drzwiami ze szkłem hartowanym.

Czy zamawiający miał na myśli piec do pizzy o poniższych parametrach:

Piec segmentowy do pizzy z podczerwonymi przewodami kwarcowymi (1050°C) oraz podwójną regulacją.

Podwójny piec 6 kW (380 v) lub jednofazowy z 2 przewodami (2 Pizze Ø 43 cm).

Charakterystyka: czasomierz z blokadą, 2 termiczne regulacje (termostat 0-350°C + regulator), światła kontrolne. Podwójna izolacja, drzwi ze szkłem hartowanym.

Napięcie: 380 V

Moc: 6 kW

Wymiary zewnętrzne: 670 x 580 x 500 mm

Waga: 53 kg”

2. W załączniku 1c – szczegółowego opisu przedmiotu zamówienia – pozycja nr 25 Zamawiający opisał płuczko-obieraczkę do ziemniaków i warzyw o wymiarach 16,5x25x23, mocy 18W i napięciu 230V, 50-60Hz.

Proszę o sprawdzenie poprawności danych zawartych w szczegółowym opisie przedmiotu zamówienia.

Czy dopuszczają Państwo:

Płuczko-obieraczkę o poniższych parametrach:

Wymiary gabarytowe: 1140x600x1070 mm.

Jednorazowy wsad: 8 ÷ 10kg.

Wydajność: 250 ÷ 300 kg/h.

Moc znamionowa: 0,55 kW.

Napięcie: 3 x 400 V, 50Hz.

3. W załączniku 1c – szczegółowego opisu przedmiotu zamówienia – pozycja nr 26 Zamawiający opisał Urządzenie do rozdrabniania surowców z zestawem tarcz, w rubryce „parametry dodatkowe” dopisał separator obierzyn w zestawie.

Szatkownice do warzyw nie posiadają separatora obierzyn.

Czy separator obierzyn miał być dopisany do płuczko-obieraczki ?

Odpowiedź

1. Załącznik 1c – piec segmentowy – Zamawiający wymaga pieca segmentowego, który jest zgodny z opisem przygotowanym przez Wykonawcę, tj. piec segmentowy do pizzy z podczerwonymi przewodami kwarcowymi (1050°C) oraz podwójną regulacją, podwójny piec 6 kW (380 v) lub jednofazowy z 2 przewodami (2 Pizze Ø 43 cm), charakterystyka: czasomierz z blokadą, 2 termiczne regulacje (termostat 0-350°C + regulator), światła kontrolne, podwójna izolacja, drzwi ze szkłem hartowanym, napięcie: 380V, moc: 6kW, wymiary zewnętrzne: 670x580x500mm, waga 53 kg.
2. Załącznik 1c – płuczko-obieraczka - błędnie wpisano nazwę urządzenia, nazwa powinna brzmieć Obieraczka do ziemniaków i warzyw, dane zawarte w opisie przedmiotu zamówienia są poprawne.
3. Załącznik 1c – Urządzenie do rozdrabniania surowców z zestawem tarcz – zapis o separatorze obierzyn w zestawie został omyłkowo umieszczony w pozycji nr 26, powinien znaleźć się w pozycji 25,



Zamawiający zmodyfikuje załącznik zawierający błąd.

Niniejsze odpowiedzi stanowią integralną część SIWZ. Zamawiający udostępni zmodyfikowane załączniki nr 6a i 6c – szczegółowe formularze ofertowe, w związku z modyfikacjami wprowadzonymi niniejszym pismem.

Jednocześnie Zamawiający informuje, że przedłuża termin składania ofert i termin wniesienia wadium do dnia **15 listopada 2017 r. do godz. 09:45**, gdyż niniejsze odpowiedzi na pytania mogą mieć wpływ na przygotowanie ofert i jest niezbędny dodatkowy czas na wprowadzenie zmian w ofertach.

